thermomix

THERMOMIX TM31

GEBRAUCHSANLEITUNG Aufheben zur weiteren Nutzung!
GUIDE D'UTILISATION A conserver pour consultation ultérieure !
LIBRETTO ISTRUZIONI Conservare per una futura consultazione!
INSTRUCTION MANUAL Retain for future reference!
HANDLEIDING Bewaren als naslagwerk!

VORWERK

INHALT

Hinweise für Ihre Sicherheit 5
Technische Daten 8
Vorwort/Kundenservice 9

Ihr Thermomix TM31 10

Bevor Sie starten 12
Richtiges Einsetzen des Mixtopfes 12
Herausnehmen des Mixmessers 13
Einsetzen des Mixmessers 14

Zubehör 15
Mixtopf, Mixtopffuß 15
Mixtopfdeckel, Messbecher 16
Gareinsatz 17
Spatel 18
Rühraufsatz (Schmetterling) 19
Varoma 20
Kombination der Varoma-Einzelteile 20
Richtige Nutzung des Varoma 21
Praktische Arbeit mit Varoma 24

Arbeiten mit dem Thermomix TM31 25
Erster Einsatz des Thermomix TM31 25
Erklärung der Symbole des Bedienfeldes 26
Multifunktionsdisplay 27
Wiegen und Zuwiegen mit der Tarataste 27
Weitere Informationen zum Wiegen 28
Zeitwahltasten und Zeitanzeige 29

Korrektur der vorgewählten Zeit 30
Temperaturwahltasten und Temperaturleuchtanzeige 30
Restwärmeanzeige 31
Sanftanlauf 31
Softheizstufe 31
Varoma-Heizstufe 32
Drehzahlwähler 32
Sanftrührstufe 32
Rühren 32
Mixen/Pürieren 33
Turbotaste 33
Rechts-/Linkslauf 34
Teigstufe 34

Was Sie sonst noch beachten sollten 35
Sleep-Modus 35
Elektronischer Motorschutz 35
Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung 35

Reinigung 36
Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels 36
Reinigung des Mixmessers 37
Reinigung des Varoma 37
Reinigung des Grundgerätes 38
Weitere Informationen zur Reinigung 38

Hinweise für eigene Rezepte 39
Störungsbeseitigung 40
Gesetzliche Bestimmungen 41
Garantie 42
Kundenservice 42

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT ⚠

Der Thermomix TM31 ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt. Er entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Thermomix TM31 diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie besonders die folgenden Punkte:
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf, sie ist Bestandteil des Thermomix TM31. Geben Sie den Thermomix nur mit dieser Gebrauchsanleitung an eine dritte Person weiter.

Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen im Umgang mit dem Gerät sowie Kinder sollten den Thermomix nur unter Beaufsichtigung oder Anweisung einer Person bedienen, die die Verantwortung für die Sicherheit übernimmt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie den Thermomix nicht zu Spielzwecken verwenden.

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät durch eine autorisierte Vorwerk-Organisation vertrieben wurde.
Durch die Verwendung des Gerätes in einem anderen Land kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards nicht garantiert werden.
Vorwerk lehnt deshalb jegliche Haftung für möglicherweise daraus resultierende Schäden ab.

Gefahr eines Stromschlages

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix TM31 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.
- Kontrollieren Sie das Gerät, sein Zubehör, einschließlich des Mixtopfs, und die Anschlussleitung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Teile können die Sicherheit beeinträchtigen. Im Falle eines Geräteschadens verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden sich an den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Kundendienst.
- Reparaturen dürfen ausschließlich vom zuständigen Vorwerk-Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Auch bei einer Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur vom Vorwerk-Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht sachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

- Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfes von 2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen im Mixtopf.
- Verwenden Sie den Thermomix TM31 nur mit ordnungsgemäß eingesetztem, sauberem Dichtring für den Mixtopfdeckel. Prüfen Sie den Dichtring regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Dichtring umgehend aus, in jedem Fall jedoch spätestens nach jeweils 2 Jahren.
- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel erst, wenn das verarbeitete Mixgut zum Stillstand gekommen ist. Beachten Sie dies insbesondere, wenn Sie hohe Drehzahlstufen ab Stufe 5 verwendet haben.
- Versuchen Sie niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn der Drehzahlwähler auf die Position mit offenem Deckel zeigt.
- Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.
- Achten Sie auf die aus der Deckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Öffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z.B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Wenn Sie heißes Mixgut verarbeiten (bei Temperaturen oberhalb von 60 °C), fassen Sie nicht den Messbecher an oder drücken Sie die Turbotaste.
- Verwenden Sie die Varoma-Temperatur nicht, um größere Mengen an Mixgut zu erhitzen oder zu kochen.
- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (1–2). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.
- Achten Sie darauf, dass der Thermomix sicher und fest auf einer nicht heizbaren, ebenen Arbeitsfläche steht, insbesondere, wenn der Varoma eingesetzt wird.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Sitz des Varoma auf dem Mixtopf und dem Grundgerät.
- Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Varoma seitlich und oben aus dem Deckel heißer Dampf austritt.
- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfes aufsteigt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckelöffnung und genügend Dampföffnungen des Varoma, des Einlegebodens und des Deckels frei bleiben. Ansonsten kann es zu unkontrolliertem Dampfaustritt kommen.

Verletzungsgefahr an heißen Einzelteilen

- Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Hitzeentwicklung des Mixtopfes und des Varoma.

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut

- Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix TM31 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder bei gedrückter Turbotaste kaltes Mixgut (Temperatur unter 60°C) zerkleinern oder pürieren.

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Nutzen Sie ausschließlich die mit dem Thermomix TM31 mitgelieferten Teile (siehe Seiten 10–11) oder Original-Ersatzteile von Vorwerk Thermomix.
- Nutzen Sie den Thermomix TM31 niemals in Kombination mit Utensilien oder Zusatzgeräten, die nicht von Vorwerk Thermomix geliefert wurden.
- Nutzen Sie zum Verschließen der Öffnung im Mixtopfdeckel ausschließlich den Messbecher. Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.
- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixgutes im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.
- Schließen Sie stets den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.

Sachbeschädigung

Der Thermomix TM31 kann in Bewegung geraten

- Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie mit dem Thermomix TM31 ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix nicht von ihr herunterfallen kann. Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Beschädigungsgefahr

- **durch heißen Dampf:** Platzieren Sie den Thermomix und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- **durch externe Wärmequellen:** Halten Sie ausreichend Abstand zwischen dem Thermomix TM31 und externen Wärmequellen wie Heizung, Heizplatte, Ofen o. ä.
  Platzieren Sie den Thermomix oder dessen Netzkabel nicht auf eine Wärmequelle (z.B. Heizplatte, Kochelemente, Herd, Ofen etc.), da durch deren unbeabsichtigtes Einschalten das Gerät beschädigt werden könnte.
- **durch austretendes Mixgut:** Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.
- **durch ungenügende Kühlung des Gerätes:** Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten des Gerätes stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- **durch unsachgemäßen Einsatz des Gerätes:** Betreiben Sie das Gerät nur an Wechselstrom und an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz müssen mit dem Typenschild übereinstimmen (unten am Netzteil).

TECHNISCHE DATEN

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/Konformität	
Motor	Wartungsfreier Vorwerk-Reluktanzmotor 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10200 Umdrehungen pro Minute (Sanftrührstufe: 40 Umdr./Min.). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
Integrierte Waage	Messbereich 5–100 g in 5-g-Schritten; 100–2000 g in 10-g-Schritten (bis max. 6 kg).
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2 Liter.
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220 bis 240 V 50/60 Hz. Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.
Maße und Gewicht Thermomix TM31	**excl. Varoma** Höhe 30,0 cm Breite 28,5 cm Tiefe 28,5 cm Gewicht 6,3 kg **Varoma** Höhe 11,8 cm Breite 38,5 cm Tiefe 27,5 cm Gewicht 0,8 kg

VORWORT/ KUNDENSERVICE

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zur Entscheidung für den Thermomix TM31.

Auf einer Vorführung haben Sie die Vorzüge des Thermomix TM31 mit allen fünf Sinnen erlebt und getestet. Eine erfahrene Thermomix-Repräsentantin hat Ihnen gezeigt, wie Sie das gesamte Leistungsspektrum optimal für Ihre individuellen Bedürfnisse nutzen können.

Sie können es sicher kaum erwarten, den Thermomix endlich selbst einzusetzen. Die Zubereitung schmackhafter und gesunder Speisen wird schnell und einfach. Kochen mit Thermomix spart Zeit für andere Aktivitäten.

Diese Gebrauchsanleitung macht Sie Schritt für Schritt mit Ihrem neuen Thermomix vertraut.
Bitte lesen Sie sie aufmerksam. Mit zunehmender Erfahrung in der Nutzung des Thermomix werden Sie feststellen, dass dieses Qualitätsprodukt ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Mit unseren verständlichen Schritt-für-Schritt-Rezepten können Sie Speisen und Gerichte ohne spezielle Kenntnisse leicht selbst herstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude mit Thermomix.

Vorwerk Thermomix

Für Fragen und Hilfestellungen steht Ihnen jederzeit zur Verfügung:

Ihre Thermomix-Repräsentantin:

Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
E-Mail _____

Thermomix Kundenservice siehe Seite 42.

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

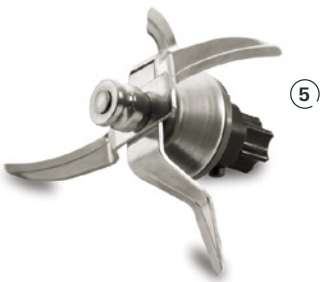
Die Bedienungsanleitung ist unter www.thermomix.com in weiteren Sprachen verfügbar.

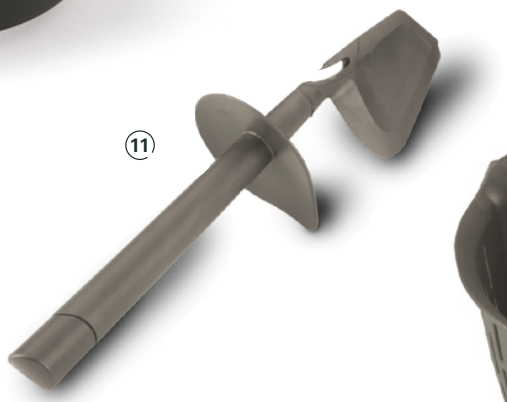
Version: 20120816/220_240

IHR THERMOMIX TM31

Nachdem Sie die Verpackung geöffnet haben, vergewissern Sie sich bitte, ob alle Bestandteile des Thermomix TM31 vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

- Thermomix TM31 inklusive Mixtopf und Deckel
- Gareinsatz
- Rühraufsatz (Schmetterling)
- Messbecher
- Spatel
- Varoma
- Kochbuch
- Gebrauchsanleitung





1 Grundgerät
2 Mixtopf
3 Mixtopffuß
4 Mixmesserdichtring
5 Mixmesser

9 Mixtopfdeckel
10 Rühraufsatz (Schmetterling)
11 Spatel mit Sicherheitskragen
12 Gareinsatz
13 Messbecher
14 Dichtring für Mixtopfdeckel

Varoma

6 Varoma-Deckel
7 Varoma-Einlegeboden
8 Varoma-Behälter

BEVOR SIE STARTEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermomix TM31!

Bevor Sie Ihren Thermomix TM31 zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer qualifizierten Thermomix-Repräsentantin teilnehmen. Machen Sie sich im Umgang mit dem Thermomix vertraut.

Bevor Sie starten

Stellen Sie Ihren Thermomix 31 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann. Geben Sie Ihrem Thermomix TM31 einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können. Reinigen Sie den Thermomix TM31 gründlich vor dem ersten Gebrauch. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen in Kapitel „Reinigung“ (Seite 36).

Richtiges Einsetzen des Mixtopfes

Bevor Sie den komplett montierten Mixtopf einsetzen, kontrollieren Sie bitte immer zuerst, ob der Drehzahlwähler auf steht ①. Den Mixtopf mit nach vorne gerichtetem Handgriff mit leichtem Druck ins Gerät einsetzen ②.

Der Mixtopf wurde korrekt eingesetzt, wenn der Handgriff nach vorne gerichtet ist, wie auf Bild ② gezeigt, und der Topf selbst fest und sicher im Grundgerät steht. Um den Mixtopf vorschriftsmäßig zu schließen, drücken Sie den Mixtopfdeckel senkrecht auf den Mixtopf ③. Die Markierung muss zum Handgriff zeigen. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, sodass er hörbar einrastet ④. Achten Sie darauf, dass sich der Deckel tatsächlich nicht weiter drehen lässt.
Drehen Sie den Drehzahlwähler auf die Position mit geschlossenem Deckel ; anderenfalls lässt sich der Thermomix TM31 nicht einschalten.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut
Versuchen Sie niemals den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn der Drehzahlwähler auf die Position mit offenem Deckel zeigt .

Herausnehmen des Mixmessers

Herausnehmen des Mixmessers: Halten Sie den Mixtopf mit einer Hand fest. Drehen Sie mit der anderen Hand den Mixtopffuß um 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten ab ⑤. Halten Sie den oberen Teil des Mixmessers vorsichtig fest und entfernen Sie es zusammen mit dem Mixmesserdichtring ⑥.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch das scharfe Mixmesser
Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Wichtig:
Achten Sie darauf, das Messer nicht herunterfallen zu lassen.

Einsetzen des Mixmessers

Um das Mixmesser einzusetzen, folgen Sie den Schritten zum Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge:
Sie setzen das Mixmesser wieder in den Mixtopf ein ①, indem Sie es durch die Öffnung am Boden einführen ②.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch austretendes Mixgut
Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.

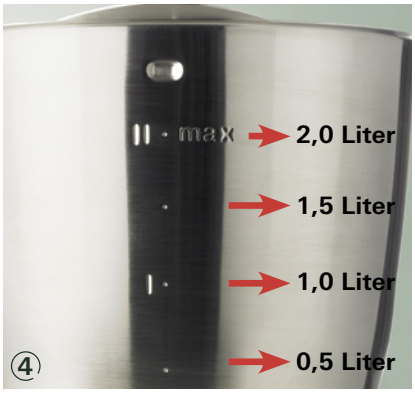
Setzen Sie nun den Mixtopffuß wieder von unten auf das Mixmesser. Drücken Sie mit einer Hand das Mixmesser durch die Öffnung im Boden des Mixtopfes. Mit der anderen Hand halten Sie den Mixtopf und drehen den Mixtopffuß um 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn ③. Der Mixtopf ist verriegelt.

ZUBEHÖR

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix TM31 zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen. Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und dient mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten.

Mixtopf

Markierungen innen und außen am Mixtopf zeigen die Füllmengen an ④. Jede Markierung entspricht 0,5 Liter. Das maximale Fassungsvermögen des Mixtopfes beträgt 2 Liter ⑤.

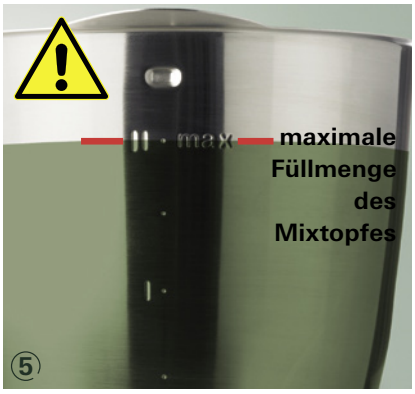


④

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

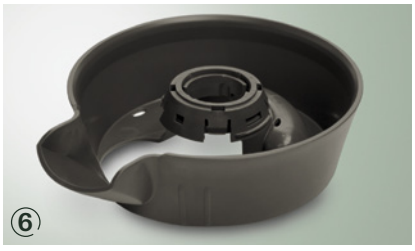
- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfes von 2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen des Mixtopfes.



⑤

Mixtopffuß

Der Mixtopffuß ⑥ dient zum Befestigen und Lösen des Mixmessers im Mixtopf. Der komplette Mixtopf kann ohne zusätzlichen Untersatz auf jeder beliebigen Arbeitsfläche abgestellt werden.


⑥

WICHTIG:

Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen.

Mixtopfdeckel

Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Aus Sicherheitsgründen können Sie den Thermomix TM31 nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Versuchen Sie nie, den Deckel bei verriegeltem Gerät gewaltsam zu öffnen.

Setzen Sie den Deckeldichtring so ein, dass er richtig im Deckel eingerastet ist. Legen Sie den Deckel dazu auf die Arbeitsfläche und positionieren Sie den Ring durch Drücken in die drei Rasten im Deckel. Dabei ist ein „Klick“ zu hören (1). Der Deckeldichtring verhindert, dass Flüssigkeiten oder Gargut zwischen Mixtopf und Deckel herausspritzen können.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

Verwenden Sie den Thermomix TM31 nur mit ordnungsgemäß eingesetztem, sauberem Deckeldichtring. Prüfen Sie den Dichtring regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Dichtring umgehend aus, in jedem Fall jedoch spätestens nach jeweils 2 Jahren.

Reinigen Sie den Dichtring gesondert, wenn Sie den Mixtopfdeckel reinigen.

Messbecher

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Achten Sie auf die aus der Deckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Öffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z.B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.

Der Messbecher erfüllt mehrere Funktionen: Er dient als Verschlusskappe für die Deckelöffnung und verhindert Wärmeverluste und ein Herausspritzen des Mix- und Gargutes.

Der Messbecher dient gleichzeitig zum Abmessen von Zutaten. Der randvoll gefüllte Messbecher entspricht 100 ml, der halb gefüllte Messbecher (mittlere Kerbe) entspricht 50 ml.

Setzen Sie den Messbecher immer mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung ②.

Messbecher nur bei Verwendung des Rühraufsatzes mit der Öffnung nach unten einsetzen. Wollen Sie eine geringe Menge Flüssigkeit nachgießen, müssen Sie den Messbecher nicht abnehmen. Gießen Sie einfach die Flüssigkeit auf den Deckel. Sie sickert dann nach und nach in den Mixtopf.

Wollen Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder feste Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, heben Sie den Messbecher hoch und geben Sie sie hinein.

Gareinsatz

Der Gareinsatz des Thermomix TM31 besteht aus hochwertigem Kunststoff. Er kann vielfältig genutzt werden:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Zerkleinern und pürieren Sie Obst oder Gemüse im Thermomix TM31, setzen Sie dann den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz während des Ausgießens festhalten ③.
- Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz.
- Zum Garen von Beilagen (z. B. Reis oder Kartoffeln).

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes setzen Sie den Haken des Spatels in die Einkerbung des Gareinsatzes ein ④ und heben den Gareinsatz aus dem Topf heraus ⑤. Den Spatel können Sie danach wieder herausnehmen.

- An der Unterseite des Gareinsatzes befinden sich sog. Füßchen ⑥ Sie sorgen dafür, dass das Gargut ungehindert abtropfen kann.
- Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z. B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Deckel setzen ⑦.

Spatel

Auch der Spatel (1) ist ein Beispiel für das gut durchdachte Thermomix-Konzept.

- Der Thermomix-Spatel ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein (2). Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.
- Mit dem Spatel schaben Sie das Mix- bzw. Gargut nach der Zubereitung aus dem Mixtopf heraus. Die Spitze des Spatels ist so geformt, dass sie genau zwischen Mixmesser und Mixtopfwand passt.
- Durch den speziell geformten Sicherheitskragen rollt der Spatel nicht von der Arbeitsfläche.
- Sie halten mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern.
- Mit dem Haken des Spatels entfernen Sie mühelos den Gareinsatz aus dem Mixtopf (siehe Seite 17, Foto 4).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Benutzen Sie zum Umrühren des Mixgutes im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Schließen Sie immer den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.
- Verwenden Sie niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.) zum Rühren. Derartige Gegenstände könnten in das drehende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

Rühraufsatz (Schmetterling)

- Der Schmetterling ③ (hier auf das Mixmesser aufgesetzt) ④ hilft Ihnen, beste Ergebnisse beim Sahne- oder Eischneeschlagen zu erzielen. Auch für die Herstellung von cremigen Pudding- oder Sahnemassen eignet er sich hervorragend.
- Beim Kochen von z. B. Milch, Pudding, Milchreis, Sauce etc. bleibt das Kochgut immer in Bewegung. So wird das Ansetzen und Anbrennen verhindert.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und zu entfernen: Setzen Sie den Rühraufsatz ein, wie auf dem Bild ⑤ gezeigt. Durch das kugelförmige Ende lässt er sich wieder entfernen, indem Sie ihn mit Drehungen in beide Richtungen herausziehen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

Varoma

Der Varoma (1) besteht aus drei Teilen (2):
• Varoma-Behälter (unten)
• Varoma-Einlegeboden (Mitte)
• Varoma-Deckel (oben)
Alle Teile sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff.

HINWEIS

- Halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen (1).
- Nutzen Sie den Varoma ausschließlich mit dem Thermomix TM31. Er ist nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten verwendbar.

Kombination der Varoma-Einzelteile

Der Varoma kann in folgenden zwei Kombinationen genutzt werden:

Kombination 1:
Varoma-Behälter mit Varoma-Einlegeboden und Deckel (2).
Diese Kombination bietet sich an, wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, z. B. Gemüse und Fleisch oder Fisch, oder größere Mengen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Hefeklöße, die nicht aufeinanderliegen sollen.

Kombination 2:
Varoma-Behälter mit Varoma-Deckel (3).
Diese Zusammensetzung empfiehlt sich, wenn Sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten möchten, z.B. Gemüse, Kartoffeln oder größere Fleisch- oder Wurstwaren.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser
Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.

WICHTIG:

Wenn der Varoma-Deckel nicht richtig aufliegt, kann unerwünscht Dampf entweichen. Die Lebensmittel werden nicht richtig gegart.

Richtige Nutzung des Varoma

④

⑤

Der Varoma ist ein Zubehör zum Thermomix TM31 und ist nur zusammen mit dem Thermomix TM31 verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma der Thermomix TM31 ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermomix TM31
Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix TM31. Füllen Sie den Mixtopf des Thermomix TM31 mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen ein und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.

Für eine aromatische Variante können Sie auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwenden.

Schritt 2: Befüllung des Varoma
Legen Sie den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche ④ und stellen Sie den Varoma-Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde. Füllen Sie den Varoma-Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut ⑤. Versichern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Beim Befüllen des Varoma achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die länger zum Garen brauchen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben gelegt werden.
Der Varoma-Deckel unter dem Varoma-Behälter verhindert das Durchtropfen von Flüssigkeit von gewaschenem Gemüse, reifem Obst, rohem Fleisch oder Fisch auf die Arbeitsfläche.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass die Öffnung des Mixtopfdeckels und einige Schlitze des Varoma-Behälters und Einlegebodens frei bleiben. Sonst kann Wasserdampf unkontrolliert austreten.
- Achten Sie auf die richtige Position des Varomas auf dem Mixtopf und auf dem Gerät.

Wenn Sie den Varoma-Einlegeboden nutzen, belegen Sie ihn mit Gargut und setzen ihn in den Varoma-Behälter ein ①.
Setzen Sie den Varoma in aufrechter Position auf den geschlossenen Mixtopfdeckel (ohne den Messbecher), sodass er gut sitzt ②.

Setzen Sie den Varoma-Deckel auf. Er muss richtig aufliegen, damit der Varoma abgedichtet wird und der Dampf nicht unkontrolliert entweichen kann.

WICHTIG:

Verschließen Sie nie die Mixtopfdeckel-Öffnung mit dem Messbecher, wenn Sie den Varoma benutzen.
Sitzt der Varoma-Deckel nicht richtig auf dem Varoma, gelangt nicht ausreichend Dampf in den Varoma. Dies beeinträchtigt den Garprozess.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass beim Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Varoma heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (🥄 – 2). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.

Schritt 3: Dampfgaren mit Varoma ③
Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Varoma Temperatur am Bedienfeld aus. Mit dem Drehen des Drehzahlwählers auf niedrige Drehzahleinstellungen (🥄 – 2) beginnt der Garprozess. Die Zeitmessung läuft an. Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird auf über 100°C erhitzt, und es entwickelt sich heißer Dampf, der durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix TM31 nach oben in den Varoma steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart. Beachten Sie bitte, dass die maximale Varoma-Temperatur 120°C beträgt, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Halten Sie beim Öffnen den Varoma-Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfes aufsteigt.

④

Wenn die Lebensmittel gar sind oder Sie überprüfen wollen, ob sie gar sind, drehen Sie den Drehzahlwähler in die Position (Varoma oder Varoma). Zum Öffnen des Varoma kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann. ④ Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Varoma-Behälter und Einlegeboden tropft, indem Sie ihn mittig über den Varoma halten. Dann können Sie den Varoma-Deckel vorsichtig entfernen und umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen.
Heben Sie den Varoma-Behälter und Einlegeboden an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist. Dann stellen Sie den Varoma-Behälter auf den Deckel.

Praktische Arbeit mit Varoma

Sie haben in der Beschreibung gesehen, wie einfach der Einsatz des Varoma ist. Beachten Sie einige Grundregeln bei der Nutzung des Varoma:

- Geben Sie genügend Wasser in den Mixtopf.

WICHTIG:

30 Minuten Varoma-Dampfgaren benötigen 0,5 Liter (500 g) Wasser, für jede weiteren 15 Minuten Garzeit werden weitere 250 g Wasser benötigt.

- Um eine gleichmäßige Dampfverteilung im Varoma zu gewährleisten, sind der Boden des Varoma-Behälters und auch der Einlegeboden gleichmäßig mit kleinen Schlitzen versehen.
  Das Gargut muss immer so eingelegt werden, dass möglichst viele Schlitze „frei“ bleiben. Ein „lockeres“ Einlegen des Gargutes stellt dies in der Regel schon sicher.
- Es können Lebensmittel unterschiedlicher Konsistenz und Härte gleichzeitig im Varoma gegart werden. Je nach Garzeit werden die Lebensmittel mit längeren Garzeiten nach unten gelegt, die mit kürzeren Garzeiten nach oben: zum Beispiel Gemüse in den Varoma-Behälter und Fisch in den Varoma-Einlegeboden.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßig gegart, wenn sie in ähnlich große Stücke geschnitten werden. Die empfohlenen Kochzeiten sind nur Richtwerte, die Kochzeit ist abhängig von der Qualität, dem Reifegrad und der Größe des Gargutes sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.
- Fetten Sie den Varoma-Behälter und den Einlegeboden ein, um sicherzustellen, dass Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Teig nicht daran festkleben.
- Saucen und Suppen im Mixtopf sollten erst nach Beendigung des Garprozesses angedickt werden. Bindemittel verhindern unter Umständen die gleichmäßige Dampfbildung im Mixtopf und können so den Garprozess im Varoma beeinträchtigen.
- Sie können den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen und ihn als Abtropfschale sowohl für den Varoma-Behälter als auch für den Varoma-Einlegeboden nutzen (1). In diesen Kombinationen dient der Varoma-Deckel auch als Serviertablett.

ARBEITEN MIT DEM THERMOMIX TM31

HINWEIS

Gerät kann in Bewegung geraten
Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix TM31 nicht herunterfällt.

Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf
Platzieren Sie den Thermomix und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.

②

Geben Sie Ihrem Thermomix TM31 gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche, damit er für Sie bereitsteht, wann immer Sie ihn brauchen.

Erster Einsatz des Thermomix TM31

Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Gerät heraus und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (220–240 V). Sie können die Länge der Zuleitung bis zu 1 Meter beliebig variieren. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix TM31 verborgen, und Sie bleiben von lästigem „Kabelsalat“ verschont. Um eine einwandfreie Funktion der Waage zu garantieren, sollten Sie das Anschlusskabel zug- und spannungsfrei verlegen. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Anschlusskabel. Dies würde die Standfestigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu einer Ungenauigkeit der Waage führen. Das Gerät ist nun betriebsbereit und das Display zeigt den Zeitmodus ②. Das Gerät wird aktiviert, oder schalten Sie in den Ruhemodus, indem Sie die ⏻ Taste drücken. Bevor Sie jetzt anfangen, mit Ihrem Thermomix TM31 zu arbeiten, einige Tipps, die Ihnen die Arbeit erleichtern: Wenn der Mixtopf nicht korrekt eingesetzt und der Deckel nicht ordnungsgemäß verriegelt wird, verhindert eine Sicherheitsvorrichtung, dass der Thermomix TM31 eingeschaltet werden kann (Drehzahlwähler ist blockiert). Umgekehrt verhindert eine Sicherheitsvorrichtung, dass sich der Deckel bei laufendem Gerät öffnen lässt.

Die elektronische Wägefunktion erfolgt in einem Temperaturbereich von –20 °C bis +50 °C. Wenn das Gerät im Winter transportiert wird, und die Temperatur unter –20 °C abfällt, warten Sie bitte, bis der Thermomix TM31 sich wieder an die Zimmertemperatur angepasst hat. Die integrierte Waage funktioniert dann einwandfrei.
Wenn Sie Ihren Thermomix TM31 länger nicht benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Energieeinsparung/siehe auch: „Sleep-Modus“ S. 35).

HINWEIS

Beschädigungsgefahr des Thermomix TM31 durch ungenügende Kühlung:
Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten des Gerätes (1) stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden und nicht abgedeckt sind. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Erklärung der Symbole des Bedienfeldes

- Zeitwahltasten
- Temperaturtasten
- Sanftrührstufe
- Teigstufe
- Tarataste
- Umschalttaste für Rechts-Linkslauf
- Deckel geschlossen
- Deckel offen
- Ruhemodus-Taste

Multifunktionsdisplay

Oben in der Mitte des Bedienfeldes ist ein beleuchtetes Display mit Digitalanzeige angebracht. Dieses Display gibt Ihnen folgende Informationen:
- Gewichtsanzeige
- Zeitanzeige
- Anzeige, ob der Linkslauf gewählt wurde
- Anzeige, ob die Teigstufe gewählt wurde

Die eingeblendeten Symbole und zeigen an, ob Sie sich im Wäge- oder Zeitmodus befinden.
Auch die beiden weiteren Betriebsarten werden durch die entsprechenden Symbole (und) angezeigt.

②

③

④

Wiegen und Zuwiegen mit der Taratasteta

Mit der integrierten Waage können Sie alle benötigten Zutaten direkt im Mixtopf und im Varoma abwiegen. Bitte beachten Sie folgende Reihenfolge:

Schritt 1: Mixtopf in das Gerät einsetzen. Im Display erscheint die Zeit 00:00 ②.

Schritt 2: Tarataste einmal kurz drücken und Quittungston abwarten. Im Display erscheint zunächst das Gewicht 0.000 ③.

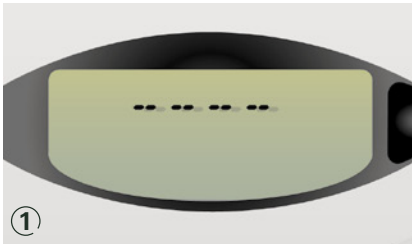
WICHTIG:
Beim Wiegen den Thermomix nicht berühren, nichts an das Gerät anlehnen und darauf achten, dass nichts unter dem Gerät liegt.

Schritt 3: Erste Zutat (bis max. 2,0 kg) einfüllen und die Menge auf dem Display kontrollieren ④.

Schritt 4: Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie nochmals die Tarataste und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf.

Den Zuwiegevorgang können Sie, wie beschrieben, bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 2 kg +/–30 g.

Weitere Informationen zum Wiegen



Der Zuwiegemechanismus funktioniert von 5 g bis maximal 6,0 kg in drei Schritten von je 2 kg.
Beim Wiegen und Zuwiegen sollten Sie die Zutaten immer langsam zugeben, da die Waage etwa zwei bis drei Sekunden benötigt, bevor Sie das exakte Gewicht anzeigt.
Entnehmen Sie eine Zutat aus dem Mixtopf, nachdem Sie die Tarataste gedrückt haben, erscheint auf dem Display die Information wie auf Bild ①.

Geben Sie bitte bei einer Zuwiegefunktion nicht mehr als 2,0 kg pro Vorgang in den Mixtopf oder in den Varoma. Ein Befüllen mit mehr als 2,0 kg pro Zuwiegevorgang führt zu folgender (Überlastungs-)Blinkanzeige auf dem Display ②.

Vor dem Wiegen oder Zuwiegen drücken Sie immer zuerst die Tarataste. Sie erhöhen so die Wiegegenauigkeit. Achten Sie bitte außerdem darauf, dass das Gerät während des Wiegens nicht verschoben wird.

Wird die Wägefunktion länger als 5 Minuten nicht genutzt, wechselt der Thermomix automatisch vom Wägemodus in den Zeitmodus. Im Display erscheint 00:00. Wenn Sie die Tarataste noch einmal drücken, beginnen die 5 Minuten von vorn.

Das Display bietet Ihnen beim Wiegen oder Zuwiegen eine wichtige Hilfestellung. Bitte beachten Sie die Höchstmenge von 2,0 kg pro Wägevorgang.

Zeitwahltasten und Zeitanzeige

Wenn Sie mit Ihrem Thermomix TM31 Lebensmittel verarbeiten und garen wollen, beachten Sie bitte folgende Verfahrensweise:

Schritt 1: Bevor Sie die Temperatur einstellen, wählen Sie immer zuerst die Zeit vor. Denn nur wenn die Zeit vorgewählt ist, heizt das Gerät. Mit den Zeitwahltasten lässt sich die Dauer des Betriebes bis max. 60 Minuten voreinstellen ③.
Durch das Drücken der + -Taste wird die eingestellte Zeit verlängert; durch Drücken der – -Taste verringert. Die Zeit kann durch kurzes Antippen schrittweise eingestellt werden. Durch dauerndes Drücken der + -Taste läuft die Zeit im Schnelldurchlauf hoch ④.

0–1 Minute in 1-Sekunden-Schritten
1–10 Minuten in 30-Sekunden-Schritten
10–60 Minuten in 1-Minuten-Schritten

Durch kurzes Drücken der – -Taste in der Nullstellung des Displays lässt sich direkt 1 Minute vorwählen; es entfällt damit das langsamere Hochzählen der Zeit in 1-Sekunden-Schritten. Danach ist wie vorstehend beschrieben zu verfahren.
Um die angezeigte Zeit auf „00.00“ zu stellen, müssen beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden ③.

Schritt 2: Wählen Sie die Temperatur (siehe Seite 30 ff.), um die Speise zu erhitzen oder zu garen. Falls nicht gewünscht, weiter bei Schritt 3.

Schritt 3: Drehen Sie den Drehzahlwähler auf die gewünschte Stufe. Es erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf „00.00“.
Im Kaltmixbetrieb wird die Mixgeschwindigkeit nach Ablauf der vorgewählten Zeit abgeschaltet und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsgangs an.

WICHTIG:

Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

Beim Erwärmungs- und Garprozess rotiert das Mixmesser nach Ablauf der vorgewählten Zeit in der Sanftrührstufe weiter, und ein akustisches Signal ertönt. Dieser Vorgang lässt sich nur durch das Zurückstellen des Drehzahlwählers auf / beenden.

Korrektur der vorgewählten Zeit

Die vorgewählte Zeit kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Durch Betätigung der Zeitwahltasten kann die Zeit verkürzt (– -Taste) bzw. verlängert (+ -Taste) werden.
Wird der Zubereitungsprozess vor Ablauf der vorgewählten Zeit durch Zurückdrehen des Drehzahlwählers auf / beendet, um z. B. noch eine Zutat zuzugeben o. ä., blinkt die aktuelle Zeit auf dem Display so lange weiter, bis der Drehzahlwähler gedreht wird. Der Zubereitungsprozess kann so ohne Schwierigkeiten fortgesetzt werden. Möchten Sie den Mixvorgang vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit ganz abbrechen, stellen Sie auch die blinkende Zeitanzeige durch gleichzeitiges Betätigen beider Zeitwahltasten auf „00.00“.
Falls beim Mixbetrieb keine Zeit vorgewählt wurde, erfolgt nach dem Betätigen des Drehzahlwählers automatisch die Zeitmessung bis max. 60 Minuten, danach ertönt ein akustisches Signal.

Temperaturwahltasten und Temperaturleuchtanzeige

Mit den Temperaturwahltasten lassen sich für den Erwärmungs- und Garprozess Temperaturen von 37 °C bis 100 °C einstellen. Den Wahltasten sind verschiedenfarbige Leuchtanzeigen zugeordnet (1), die nach Betätigung der entsprechenden Taste blinken:

37 °C..... **= grün**
50 °C und 60 °C..... **= gelb**
70 °C und 80 °C..... **= orange**
90 °C und 100 °C, Varoma ..... **= rot**

Die Temperaturleuchtanzeigen sind Richtwerte. Ist die von Ihnen vorgewählte Temperatur beim Aufheizen erreicht, geht die blinkende Anzeige in Dauerlicht über. Der Aufheizvorgang kann an den Leuchtanzeigen verfolgt werden: Wird z. B. eine Temperatur von 90°C vorgewählt, beginnt die zugehörige Anzeige zu blinken. Im Verlauf des Aufheizprozesses leuchten nach Erreichen der jeweiligen Temperatur die Anzeigen von 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C und 80 °C auf, bis dann beim Erreichen von 90 °C auch diese Anzeige von Blink- in Dauerlicht wechselt.

Vergewissern Sie sich immer, dass keine der farbigen Anzeigen blinkt, wenn Sie nicht erwärmen oder garen wollen! Andernfalls schalten Sie die Heizfunktion durch kurzes Drücken der ⏻ -Taste aus. So vermeiden Sie bei vorgewählter Zeit, dass die Zutaten im Mixtopf ungewollt erhitzt werden.

Restwärmeanzeige

Wird der noch warme Mixtopf nach einem Aufheizvorgang wieder in das Gerät zurückgestellt, so zeigt die entsprechende Leuchtanzeige (nur ein Lämpchen/Dauerlicht ②) die noch vorhandene Restwärme an.
Ohne Zeitvorwahl funktioniert die Temperatureinstellung zum Erwärmen und Garen nicht! Deshalb verfahren Sie bitte immer wie folgt: Stellen Sie immer zuerst die Zeit, dann die Temperatur und anschließend die Drehzahl ein.

Sanftanlauf (über 60 °C)

Wenn bei einer Temperatur von über 60 °C ② im Mixtopf die Turbotaste betätigt oder der Drehzahlwähler schnell hochgedreht wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Gargutes. Dieser Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Gargut im Thermomix TM31 erhitzt wurde. Nur dann kann der Temperaturfühler die aktuelle Temperatur korrekt messen und den Sanftanlauf auslösen. Wollen Sie außerhalb des Gerätes erhitzte Lebensmittel im Thermomix TM31 weiterverarbeiten (z. B. aus einem Bratenfond eine gebundene Sauce machen), so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen.

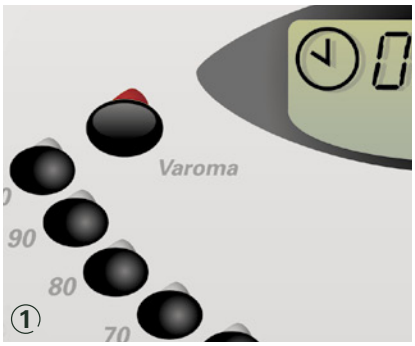
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch herausspritzendes, heißes Mixgut
Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.

Softheizstufe

Die Drehzahlstufen 2 und 3 sind als Softheizstufen ausgelegt. Bei Wahl dieser Stufen steigt die Temperatur langsamer an und das Gargut wird schonender gegart.

Varoma-Heizstufe



Wenn Sie die Varoma-Temperatureinstellung (1) auswählen, können Temperaturen von bis zu 120°C (248°F) erreicht werden, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl. Auf der Varoma-Heizstufe verdampfen in 15 Minuten 250 g Wasser oder Flüssigkeiten auf Wasserbasis. Diese Stufe ist nur für Varoma-Garen (siehe Seite 21 ff.) und Andünsten gedacht.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch
Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.

Drehzahlwähler

Mit dem Drehzahlwähler nehmen Sie den Thermomix TM31 in Betrieb. Dabei stehen die folgenden Drehzahlen zur Verfügung:

Bezeichnung	Stufe	Umdr./Min.
Sanftrührstufe		40
Rühren	1–3	100–500
Mixen/Pürieren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10200

Sanftrührstufe

Die Sanftrührstufe (2) kann über den Drehzahlwähler eingestellt werden. Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzahleinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem Topf vergleichen kann. Auf der Sanftrührstufe wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.

Rühren

Die niedrigen Drehzahlstufen 1 bis 3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. Eintöpfe hervorragend zubereiten!

Mixen/Pürieren

Die Drehzahlstufen 4 bis 10 ③ eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse. Achten Sie bitte darauf, dass Sie den Drehzahlwähler bei eingesetztem Messbecher immer langsam in die gewünschte Position bringen. Sie vermeiden so ein Herausspritzen der Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut
Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix TM31 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder bei gedrückter Turbotaste kaltes Mixgut (Temperatur unter 60°C) zerkleinern oder pürieren.

Turbotaste

Sie nutzen mit der Turbotaste ④ die maximale Drehzahl. Für die Funktion muss die Turbotaste festgehalten werden. Die Turbotaste eignet sich auch für die so genannte „Intervall"-Anwendung. Wenn Sie z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, drücken Sie 3–4 mal die Turbotaste (ggf. nochmals wiederholen). Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel.
Die Turbotaste funktioniert in der -Stellung oder ab Stufe 4.
In der -Stellung wird die Zeitmessung aktiviert, d. h. sie informiert Sie darüber, wie lange Sie die Turbotaste bereits gedrückt halten. Die Turbotaste funktioniert nicht bei Einschaltung der Teigstufe .

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch herausspritzendes, heißes Mixgut
Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.

Rechts-/Linkslauf

Durch Betätigen der Taste auf dem Bedienfeld (1) können Sie das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umschalten, ohne dass Sie den Drehzahlwähler aus seiner aktuellen Position schalten müssen. Das Drücken der -Taste ist in jeder Drehzahleinstellung und bei -Stellung möglich. Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt. Um den Linkslauf auszuschalten, drücken Sie einfach den Knopf noch einmal. Der Linkslauf dient bei niedriger Drehzahl zum schonenden Rühren von empfindlichem Mixgut, das nicht zerkleinert werden soll.

Teigstufe

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie die Teigstufe (2). Zum Aktivieren der Teigstufe muss der Drehzahlwähler auf stehen und die Taste auf dem Bedienfeld gedrückt werden.

Ein Intervallbetrieb, bei dem links- und rechtsherum gedreht wird, sorgt für eine gleichmäßige Verarbeitung des Teiges im Mixtopf. Er imitiert das so genannte „Walken“, das im Bäckerhandwerk die Qualität eines jeden Hefeteiges ausmacht. Die Teigstufe kann nur gewählt werden, wenn der Mixtopf nach einem Kochvorgang weniger als 60 °C heiß ist. Liegt die Temperatur höher, ertönt ein akustisches Signal. Damit der Brotteig nicht versehentlich erhitzt wird, sperrt die Elektronik bei Einschaltung der Teigstufe den Heizbetrieb, die Turbotaste und die Umschalttaste für Rechts-/Linkslauf.

HINWEIS

Gerät kann in Bewegung geraten

Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix nicht herunterfallen kann.

Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen und Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann. Lassen Sie daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

WAS SIE SONST NOCH BEACHTEN SOLLTEN

Sleep-Modus

Das Gerät schaltet bei Nichtbenutzung und eingestecktem Netzstecker (der Geschwindigkeitsregler ist in der -Stellung) nach ca. 15 Minuten automatisch in den Stand-by-Betrieb, den so genannten „Sleep-Modus“, wobei dann alle Anzeigen auf dem Display verlöschen. Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste des Bedienfeldes. Falls Sie das Gerät bewusst in den Sleep-Modus versetzen wollen, müssen Sie die -Taste für ca. 2 Sekunden drücken, bis der Schriftzug „OFF“ erscheint. In diesem Falle lässt sich das Gerät nur dann wieder aktivieren, wenn Sie erneut die -Taste kurz drücken. Die Leistungsaufnahme des Gerätes beträgt im Sleep-Modus weniger als 1 W.
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät für längere Zeit außer Betrieb genommen werden sollte

Elektronischer Motorschutz

Alle im Thermomix-Kochbuch enthaltenen Rezepte sind so abgestimmt, dass bei Befolgung der Angaben die Schutzvorrichtung nicht anspricht.
Aber selbst bei Überschreitung der Mengenangaben wird der Motor durch automatisches Abschalten geschützt.
Im Display erscheint dann die Fehlermeldung „LOAd“. Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- stellen Sie den Drehzahlwähler auf ,
- nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
- reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
- warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
- setzen Sie den Mixtopf wieder ein,
- schalten Sie das Gerät über den Drehzahlwähler wieder ein.
- Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Fehlermeldung „LOAd“ angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruchsentwicklungen kommen.
Wird der Motor bei der Zubereitung von Speisen stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der erwähnten Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.w

REINIGUNG

Wie alle Küchenutensilien und Geschirr sollten Sie alle Teile des Thermomix TM31 – insbesondere das Mixmesser, den Mixtopf, den Mixtopfdeckel und dessen Dichtring – vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung gründlich reinigen.

Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels

Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät, entfernen Sie das Mixmesser und lösen Sie den Deckeldichtring aus dem Deckel (siehe Seiten 13, 14, 16).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser
Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen ① entweder in heißem Wasser mit Spülmittel und weichem Spültuch oder in der Spülmaschine. Mixmesser, Spatel, Rühraufsatz, Gareinsatz, Messbecher, Mixtopfdeckel, Deckeldichtring und Varoma können Sie in gleicher Weise reinigen.

Zur Entfernung fest anhaftender Speisereste im Mixtopf nutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Edelstahl.

Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfes vor dem Einsetzen in das Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen, den Mixtopf in demontiertem Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.

WICHTIG:

Zum Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände benutzen. Hierdurch können Funktionsteile beschädigt oder die Gerätesicherheit beeinträchtigt werden.

Reinigung des Mixmessers

Das Mixmesser reinigen Sie unter fließendem Wasser, wobei das Messer nach oben gerichtet ist wie auf Bild ②. Um sich die Reinigung zu erleichtern, können Sie eine Spülbürste verwenden oder das Mixmesser in die Spülmaschine legen.

WICHTIG:

Das Mixmesser sollte nicht lange Zeit in Spülwasser liegen, da sonst das Dichtsystem der Messerlagerung angegriffen werden könnte.

Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtring wieder vorsichtig in den Mixtopf ein.

Reinigung des Varoma

Reinigen Sie den Varoma-Behälter, den Einlegeboden und den Deckel in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine. Nutzen Sie nur weiche, saubere Spültücher und sanfte Reinigungsmittel ③. Scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall sollten Sie nicht benutzen, da sie Kratzer verursachen können.

WICHTIG:

Alle Einzelteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel, nur in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung zu vermeiden.
Einige Lebensmittel wie Curry, Möhrensaft oder solche, die Zitronensäure enthalten, können zu Fleckenbildung führen, deshalb den Mixtopfdeckel, dessen Dichtring, den Spatel, den Gareinsatz und alle Varoma-Teile so schnell wie möglich von diesen Substanzen reinigen. Die Flecken verblassen mit der Zeit wieder und beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Reinigung des Grundgerätes

Bevor Sie das Grundgerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlages

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix TM31 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.

Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab (1). Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Gerätes eindringen kann.

Weitere Informationen zur Reinigung

An einigen Kunststoffteilen kann es zu Verfärbungen kommen, aber diese beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Sind der Mixtopf mit Mixmesser, Mixtopfdeckel und Messbecher nur leicht verschmutzt, ist es ausreichend, wenn Sie sie durch kurzes Mixen mit Wasser reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf, wählen Sie Drehzahlstufe 5 oder 6 und drücken Sie einige Male die Taste . Anschließend mit klarem Wasser gründlich ausspülen. Falls nötig, nutzen Sie zusätzlich ein weiches Spültuch.

Zur besseren Durchlüftung den Mixtopf nicht mit dem Messbecher verschließen, wenn der Thermomix nicht in Betrieb ist.

HINWEISE FÜR EIGENE REZEPTE

Nutzen Sie bei der Zubereitung eigener Rezepte ähnliche Rezepte aus dem Grundkochbuch als Orientierung. Die ausführliche Erklärung wird es Ihnen leicht machen, eigene Rezepte mit dem Thermomix TM31 zuzubereiten.

Reihenfolge der Rezeptzutaten

Bei der Zubereitung von eigenen Rezepten sollten Sie planen, in welcher Reihenfolge Sie die erforderlichen Arbeitsschritte durchführen.

Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage durch Drücken der Tarataste zunächst auf „0.000“. Geben Sie die Zutaten hinein.
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfes und des Varoma.

Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

Das Rezept gelingt sehr einfach, wenn Sie den Schalter und die Tasten in der nachfolgend beschriebenen Reihenfolge betätigen:

Beispiel: Normales Erhitzen

Stellen Sie 5 Min./100 °C/ /Stufe 1 ein:
① Zeitwahltaste auf 5 Min.
② Temperaturwahltaste auf 100 °C
③ Drehzahlwähler auf Stufe 1

Beispiel: Kochen von empfindlichen Zutaten

Stellen Sie 5 Min./90 °C/ /Stufe 1 ein:
① Zeitwahltaste auf 5 Min. stellen
② Temperaturwahltaste auf 90 °C
③ Linkslauf drücken
④ Drehzahlwähler auf Stufe 1

Beispiel: Gemüse zerkleinern

Stellen Sie 7 Sek./Stufe 5 ein:
① Zeitwahltaste auf 7 Sek.
② Drehzahlwähler auf Stufe 5

Beispiel: Teig kneten

Stellen Sie 2 Min./ / ein:
① Zeitwahltaste auf 2 Min.
② Drehzahlwähler auf
③ Teigstufe drücken

Zerkleinern von Zutaten

Beim Zerkleinern oder Pürieren bitte zunächst nur eine kurze Zeit vorwählen. Ist das gewünschte Ergebnis noch nicht erzielt, einige Sekunden nachwählen.

Heizzeiten

Die Heizzeit ist abhängig von
ⓐ der Ausgangstemperatur der zu erhitzenden Zutaten.
ⓑ der Menge, dem Gewicht und dem Volumen der Zutaten.
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfes und des Varoma!
ⓒ der Wärmeleitfähigkeit des Gargutes.
ⓓ der gewählten Temperatur.
ⓔ der Drehzahl.
ⓕ der Verwendung des Zubehörs (mit, ohne Gareinsatz oder Varoma).

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung:	Störungsbeseitigung:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist und ob der Deckel richtig verriegelt wurde. Prüfen Sie, ob sich das Gerät noch im „Sleep-Modus“ befindet.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie, ob die Heizzeit voreingestellt und die Temperatur gewählt wurde.
Das Gerät bleibt während des Betriebes stehen.	Sehen Sie unter Punkt „Elektronischer Motorschutz“ auf Seite 35 nach.
Störung beim Wiegen.	Überprüfen Sie: Während des Wiegens/Drückens der Tarataste den Thermomix nicht berühren; nichts an das Gerät anlehnen; Anschlusskabel steht nicht unter Spannung; die Thermomix-Füße sind sauber; die Arbeitsfläche ist sauber, rutschfest und eben; den Thermomix nicht verschieben.

Störungsanzeigen:

Als Besonderheit zeigt Ihnen der Thermomix TM31 bei Störungen die Ursache im Display an. Erscheint im Display „E.r“ gefolgt von einer zweistelligen Zahl, so wenden Sie sich bitte mit Angabe der Störmeldung (z. B.: E.r 53 = Temperaturfühler defekt) an den zuständigen Vorwerk-Kundendienst, falls sich die Störung nicht durch Ziehen des Netzsteckers und erneute Inbetriebnahme beseitigen lässt.
Zum „LOAd“ beachten Sie bitte die Hinweise auf Seite 35.

Fehlermeldungen des Geräts korrigieren:

① Durch Ziehen des Netzsteckers:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② Durch Drehen des Drehzahlwählers auf die Position und dann auf :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
③ Nur durch den Kundendienst: E.r 71, 72

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlages
Kontrollieren Sie das Gerät und sein Zubehör inklusive Mixtopf und die Anschlussleitung regelmäßig auf etwaige Schäden. Beschädigungen können die Sicherheit beeinträchtigen. Betreiben Sie das Gerät in derartigen Fällen nicht weiter und kontaktieren Sie den Vorwerk-Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Reparaturdienst.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN/COPYRIGHT

Für Kunden in EU-Staaten:

Als Besitzer eines Elektro- oder Elektronik-Altgerätes ist es Ihnen (gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- oder Elektronik-Altgeräte sowie des Elektro- oder Elektronikgesetzes vom 16.3.2005) gesetzlich nicht gestattet, dieses Gerät oder dessen elektrisches/elektronisches Zubehör über den unsortierten Hausmüll zu entsorgen. Stattdessen sind die dafür vorgesehenen kostenlosen Rückgabemöglichkeiten zu nutzen. Bitte informieren Sie sich hierzu bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Copyright ©

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, eingespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Hinweise für den Markt in den USA

Bitte beachten Sie, dass der Thermomix TM31 („das Gerät") ausschließlich von Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. („Vorwerk") hergestellt, vermarktet, verkauft und vertrieben wurde und wird.

Das Gerät wurde weder für den Markt in den USA entwickelt/entworfen noch wurde es für die USA zugelassen oder freigegeben. Dementsprechend wird das Gerät absichtlich nicht durch Vorwerk oder eine autorisierte dritte Partei in den USA verkauft oder in irgendeiner Form beworben. Kundendienst in Bezug auf das Gerät durch Vorwerk oder irgendeine autorisierte dritte Partei in den USA wird nicht geleistet.

Vorwerk übernimmt heute und in Zukunft keinerlei Haftung für Schäden und/oder Verluste (einschließlich, allerdings nicht darauf beschränkt, jegliche direkte, indirekte, besondere, zufällige, strafende, mittelbare oder unmittelbare Schäden und Verluste, jegliche Art von entgangenen Profiten oder Geschäftsverlusten und jegliche Schäden in Bezug auf Sachschäden, Personenschäden und/oder Tod), die in irgendeiner Form durch den Einsatz des Geräts in den USA entstehen, damit in Verbindung stehen, verursacht werden oder daraus resultieren (einschließlich Schäden und/oder Schäden und Verluste durch die unterschiedliche elektrische Spannung bzw. Frequenz, die in den USA verwendet wird). Der Einsatz des Geräts durch Personen in den USA geschieht gänzlich auf eigene Gefahr.

GARANTIE/ KUNDENSERVICE

Garantie

In der Garantiezeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix TM31 dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix TM31 (Seite 10–11) oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix.
Verwenden Sie den Thermomix TM31 niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix zur Verfügung gestellt wurden. Anderenfalls verfällt der Garantieanspruch.

Kundenservice

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Thermomix Berater, das Vertriebsunternehmen in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Website www.thermomix.com.

Hersteller:
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité 5
Données Techniques 8
Introduction/Service Clients 9

Informations détaillées sur le Thermomix TM31 10

Avant la première utilisation 12
Comment insérer correctement le bol de mixage 12
Comment enlever l'ensemble couteaux 13
Comment insérer l'ensemble couteaux 14

Accessoires 15
Le bol de mixage, le socle du bol 15
Couvercle du bol, gobelet doseur 16
Panier de cuisson 17
Spatule 18
Fouet 19
Varoma 20
Comment assembler votre Varoma 20
La meilleure façon d'utiliser votre Varoma 21
Règles pratiques pour l'utilisation de votre Varoma 24

Travailler avec le Thermomix TM31 25
Mise en route du Thermomix TM31 25
Explication des symboles sur le panneau de contrôle 26
Affichage multifonctions 27
Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare 27
Autres informations importantes concernant la pesée 28
Bouton d'horloge et affichage de la minuterie 29

Réglage du minuteur 30
Boutons de température et indicateurs lumineux 30
Témoin de chaleur 31
Démarrage progressif 31
Cuisson douce 31
Température Varoma 32
Sélecteur de vitesse 32
Vitesse mijotage 32
Brassage 32
Mixer – Réaliser des purées 33
Bouton Turbo 33
Sens de rotation 34
Mode pétrin 34

Ce que vous devez savoir 35
Mode veille 35
Protection électronique du moteur 35
Première utilisation et surcharge 35

Nettoyage 36
Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle 36
Comment nettoyer l'ensemble couteaux 37
Comment nettoyer le Varoma 37
Comment nettoyer le bloc moteur 38
Informations complémentaires sur le nettoyage 38

Conseils pour vos propres recettes 39
Anomalies de fonctionnement 40
Réglementation légale 41
Garantie 42
Service Clients 42

POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

Le Thermomix TM31 est destiné à un usage domestique ou à des domaines d'application similaires.Il est conforme aux normes de sécurité les plus avancées. Pour votre propre sécurité, lisez attentivement le présent guide d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil et étudiez minutieusement les points suivants.
Conservez le présent guide d'utilisation en lieu sûr pour une consultation ultérieure. Il fait partie intégrante du Thermomix TM31. Il devra donc accompagner l'appareil en cas d'utilisation par une tierce personne.
Le Thermomix TM31 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le Thermomix TM31 est conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel il a été vendu par une organisation agréée par Vorwerk.
La conformité aux normes de sécurité locales ne peut être garantie si le Thermomix TM31 est utilisé dans un autre pays.
En conséquence, Vorwerk décline toute responsabilité pour tous dommages susceptibles de résulter d'une telle utilisation.

Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM31 dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide pour nettoyer le bloc moteur de votre appareil. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau ni de crasse qui pénètre dans l'appareil.
- Inspectez périodiquement votre appareil, ses accessoires incluant le bol de mixage et le cordon d'alimentation pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk ou une station technique agréée par Vorwerk.
- Le Thermomix TM31 ne doit être réparé que par le service clients compétent de Vorwerk ou par une station technique agréée par Vorwerk. Cette règle est également applicable en cas de détérioration du cordon d'alimentation qui ne peut être remplacé que par le service clients de Vorwerk ou par une station technique agréée par Vorwerk. Une réparation incorrecte ou une manipulation inexperte peut présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux

- Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.
- Utilisez le Thermomix TM31 uniquement avec le joint du bol de mixage correctement monté et propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez le joint immédiatement en cas de dommage ou de fuite, au plus tard tous les 2 ans.
- N'ouvrez le bol de mixage qu'après l'arrêt, quand les aliments mixés ne tournent plus. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez des vitesses de rotation élevées supérieures à la vitesse 5.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol de mixage par la force. N'ouvrez le couvercle du bol de mixage qu'une fois que le sélecteur de vitesse est pointé sur la position couvercle ouvert.
- N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées par l'ouverture du couvercle du bol de mixage. Placez le gobelet doseur correctement dans le trou du couvercle et laissez-le en place lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à vitesse de rotation moyenne (3–6) et élevée (7–10, turbo).
- Lorsque vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C) ne tenez pas le gobelet doseur et n'appuyez pas sur le bouton turbo.
- N'utilisez pas la température Varoma pour réchauffer ou cuire de grandes quantités de nourriture.
- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du Varoma. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.
- Veillez à placer le Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, en particulier quand vous utilisez le Varoma.
- Veillez à positionner correctement le Varoma sur le bol de mixage et l'appareil.

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours de fonctionnement.
- Maintenez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous l'enlevez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage quand vous ôterez le Varoma.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM31 quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.
- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du Varoma et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.

Danger de blessure par contact avec des éléments chauds

- Tenez toujours l'appareil hors de portée des enfants, et veillez à les mettre en garde, le bol de mixage ou le Varoma pouvant devenir très chaud.

Danger de blessure par projection d'aliments froids (température inférieure à 60°C)

- Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires ou d'équipement non conçus pour l'appareil

- Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix TM31 (page 10–11) ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix.
- N'utilisez jamais le Thermomix TM31 en combinaison avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix.
- Utilisez uniquement le gobelet doseur pour fermer le trou du couvercle du bol. Ne recouvrez pas le bol de mixage d'un torchon ou d'objets similaires.
- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité pour brasser les aliments dans le bol de mixage. N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher dans l'ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.
- Refermez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule par le trou du couvercle du bol de mixage.

Risque de détérioration de l'appareil lui-même

Le Thermomix TM31 peut bouger

- Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez le Thermomix à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour le protéger d'une chute. Lors de la préparation d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines circonstances risque de provoquer un déplacement de l'appareil complet. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

Risque de détérioration

- **Par la vapeur chaude :** prévoyez un dégagement suffisant au-dessus et autour du Thermomix TM31 et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d'éviter toute détérioration provoquée par les émissions de vapeur bouillante.
- **Par une source de chaleur extérieure :** prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, fours etc.
  Ne placez pas le Thermomix ou son cordon d'alimentation sur une source de chaleur (telle que plaque électrique ou plaque de cuisson, cuisinière, four) dont la mise en marche accidentelle risque d'endommager l'appareil.
- **Par un écoulement de nourriture :** assurez-vous de la présence du joint sur l'ensemble couteaux.
- En l'absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager l'appareil.
- **Par un refroidissement insuffisant du Thermomix :** assurez-vous que les aérations de chaque côté de l'appareil sont toujours propres sans éclaboussure de liquide ou de graisse. Sinon, il y a risque de détérioration de l'appareil.
- **Par une mauvaise utilisation :** utilisez le Thermomix TM31 uniquement sur courant alternatif, avec un branchement électrique installé par un professionnel. Le voltage et la fréquence du secteur doivent correspondre à ceux indiqués sur la plaque signalétique (sur le socle de l'appareil).

DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ Sécurité	
Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W. Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 200 tours/min (Vitesse mijotage 40 tours/min). Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Balance	Pesée de 5 à 100 g par tranche de 5 g ; 100 g à 2 kg par tranche de 10 g jusqu'à 6 kg maxi.
Bloc moteur	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés Capacité maximale 2 litres.
Alimentation secteur	Uniquement en courant alternatif 220 … 240 V, 50/60 Hz ou 110 … 127 V, 60 Hz (cf. données spécifiques au pays). Puissance totale absorbée 1500 W Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre.

Caractéristique spécifiques par pays	**Canada**	**Mexique**	**Taïwan**
Moteur	400 W	500 W	500 W
Chauffage	900 W	1000 W	1000 W
Puissance absorbée maxi.	1300 W	1500 W	1500 W
Tension	120 V	127 V	110 W

Dimensions et poids	**sans Varoma**		**Varoma**	
Thermomix TM31	Hauteur	30,0 cm	Hauteur	11,8 cm
	Largeur	28,5 cm	Longueur	38,5 cm
	Profondeur	28,5 cm	Largeur	27,5 cm
	Poids	6,3 kg	Poids	0,8 kg

INTRODUCTION/ SERVICE CLIENTS

Chère Cliente,
cher Client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix TM31! Pendant la dégustation culinaire, vous avez expérimenté et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix.

Un conseiller Thermomix TM31 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctions possibles pour une utilisation parfaite en fonction de vos besoins. Maintenant, vous avez sûrement hâte d'utiliser le Thermomix TM31 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative.

Cuisiner avec le Thermomix vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités. Le guide d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins. Ces explications par étape vous permettront de préparer de délicieux repas sans avoir forcément de connaissances culinaires extraordinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir autour du Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Si vous avez la moindre question ou difficulté, n'hésitez pas à nous contacter au :

Votre conseiller Thermomix TM31 :

Nom _____
Téléphone _____
Fax _____
Portable _____
Courriel _____

Service clients Thermomix : voir page 42.

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

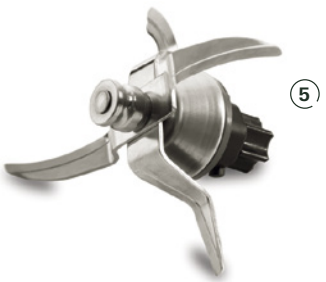
Ce guide d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur www.thermomix.com.

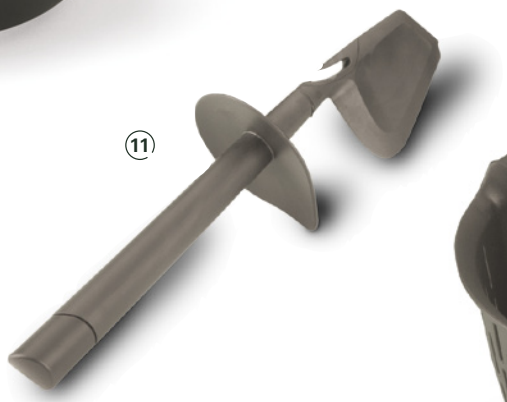
Version : 20120816/230_120

INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE THERMOMIX TM31

Après ouverture de votre colis vérifiez qu'il contient bien tous les éléments suivants :

- Thermomix TM31 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- Varoma
- Livre de recettes
- Guide d'utilisation





1. Appareil principal
2. Bol de mixage
3. Socle du bol
4. Joint de l'ensemble couteaux
5. Ensemble couteaux

9. Couvercle du bol
10. Fouet
11. Spatule avec disque de sécurité
12. Panier de cuisson
13. Gobelet doseur
14. Joint du couvercle

Varoma

6. Couvercle de Varoma
7. Varoma
8. Plateau à vapeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix TM31.

Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère expérimenté(e). Prenez le temps de vous familiariser avec l'utilisation de votre Thermomix TM31.

Avant la première utilisation

Assurez-vous qu'il repose sur une surface propre, ferme et plane afin qu'il ne puisse pas glisser. Nettoyez votre Thermomix TM31 soigneusement avant de vous en servir pour la première fois. Suivez les instructions données au chapitre Nettoyage (page 36).

Comment insérer correctement le bol de mixage

Avant d'insérer le bol mettez toujours le sélecteur de vitesse sur la position ⏻ ①. Insérez le bol de mixage avec la poignée vers soi et positionnez-le avec délicatesse dans le logement ②.

Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme indiqué sur la photo ②, et s'il est correctement fixé dans le logement. Pour fermer le bol correctement, pressez le couvercle du bol verticalement sur le bol ③. La flèche doit être en face de la poignée. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ④ jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et assurez-vous qu'il est bien fermé à fond. Tournez le sélecteur de vitesse sur la position couvercle fermé ⏻, sinon le Thermomix TM31 ne pourra pas être mis en marche.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol de mixage par la force. N'ouvrez le couvercle du bol de mixage qu'une fois que le sélecteur de vitesse est pointé sur la position couvercle ouvert ⏻.

Comment enlever l'ensemble couteaux

Pour enlever l'ensemble couteaux : tenez le bol de mixage d'une main et, de l'autre main, tournez le socle du bol de 30° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas ⑤. Saisissez la partie supérieure de l'ensemble couteaux avec précaution et otez-le avec son joint ⑥.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux

Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

IMPORTANT :

Faites attention à ce que l'ensemble couteaux ne chute pas accidentellement lorsque vous le manipulez.

Comment enlever l'ensemble couteaux

Vous savez comment ôter l'ensemble couteaux du bol. Pour le réinstaller suivez le même processus dans le sens inverse. Insérez l'ensemble couteaux à l'intérieur du bol ① en le poussant à travers l'ouverture au fond du bol ②.

REMARQUE

Risque de détérioration par un écoulement de nourriture :
Assurez-vous de la présence du joint sur l'ensemble couteaux. En l'absence du joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager l'appareil.

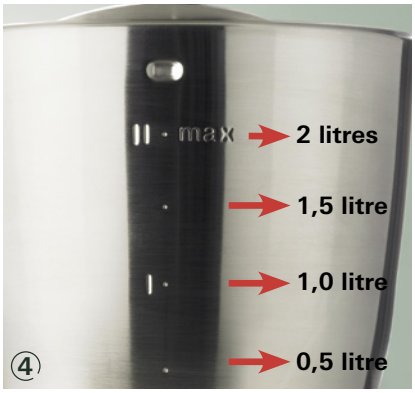
Enfilez maintenant le socle du bol sur l'ensemble couteaux par le bas. D'une main, poussez l'ensemble couteaux dans l'ouverture du socle du bol de mixage. Tenez le bol de mixage de l'autre main et tournez le socle du bol (en même temps) de 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller ③.

ACCESSOIRES

Avant que vous ne vous serviez de votre Thermomix TM31 nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires. Ils sont la preuve d'un design ingénieux. Chaque élément a été conçu intelligemment et sert à plusieurs fonctions.

Le bol de mixage

Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage ④. Chaque trait correspond à une graduation de 0,5 litre. Le bol a une capacité maximum de 2 litres ⑤.

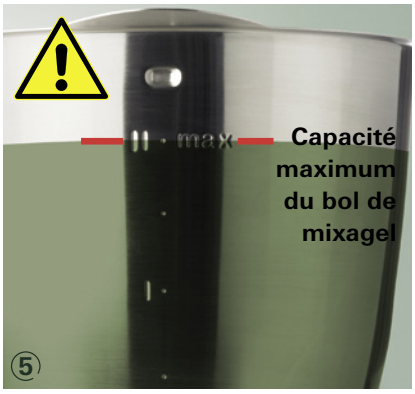


④

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

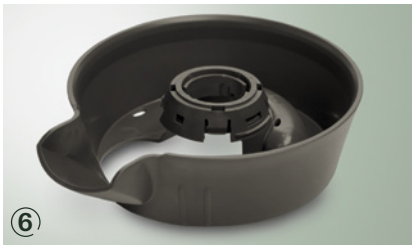
- Placez une quantité maximale de 2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplis sage du bol de mixage.



⑤

Le socle du bol

Le socle du bol ⑥ est utilisé pour fixer l'ensemble couteaux avec le bol. Le bol complet du Thermomix TM31 peut être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.


⑥

IMPORTANT :

Le socle du bol doit être tourné aussi loin que possible. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.

Couvercle du bol

Le couvercle du bol est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix TM31 ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand votre appareil est en marche. N'oubliez pas d'installer le joint du couvercle correctement à l'intérieur du couvercle. Retournez le couvercle du bol sur le plan de travail et positionnez le joint sur le couvercle en le pressant au niveau des 3 attaches, vous devez l'entendre s'enclencher (1). Ce joint empêche la nourriture ou le liquide de s'écouler entre le couvercle et le bol.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

Utilisez le Thermomix TM31 uniquement avec le joint du bol de mixage correctement monté et propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurez qu'il n'est pas endommagé. Remplacer immédiatement le joint en cas de dommage ou de fuite, et au plus tard tous les 2 ans.

Lorsque vous nettoyez le couvercle de votre bol de mixage, nettoyez le joint séparément.

Gobelet doseur

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées à l'ouverture du couvercle du bol de mixage. Utilisez uniquement le gobelet doseur du Thermomix. Placez le gobelet doseur correctement dans le trou du couvercle et laissez-le en place lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage).
- Ne recouvrez pas le bol de mixage d'un torchon ou d'objets similaires.

Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et pour empêcher les aliments qui chauffent de jaillir hors du bol de mixage.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Un gobelet plein à ras bord correspond aux quantités suivantes : eau, lait, huile 100 ml.

Placez toujours le gobelet dans l'orifice du couvercle avec son ouverture vers le haut ②, sauf lorsque vous utilisez le fouet : dans ce cas, positionnez votre gobelet doseur ouverture vers le bas. Si vous souhaitez ajouter du liquide, il n'est pas nécessaire d'enlever le gobelet. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle du bol et il s'écoulera progressivement à l'intérieur du bol.

Pour ajouter des ingrédients à travers l'orifice du bol, soulevez légèrement le gobelet.

Panier de cuisson

Le panier de cuisson du Thermomix TM31 est fait d'un plastique alimentaire de grande qualité. Comme le gobelet, il a plusieurs utilisations :

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes : découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix TM31, puis insérez le panier de cuisson dans le bol et utilisez-le comme un filtre pour faire s'écouler le jus. Lorsque vous déversez le jus, servez-vous de la spatule pour maintenir le panier ③.
- Cuire délicatement les ingrédients fragiles, tels que les paupiettes de viande ou de poisson, qui ne peuvent être cuisinés directement à l'intérieur du bol.
- Cuisiner des accompagnements (du riz, des pommes de terre par exemple).

Il est très facile de retirer le panier de cuisson. Pour cela, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier ④ et soulevez le panier ⑤. La spatule peut être enlevée facilement à n'importe quel moment.

- Le pied, au bas du panier ⑥ permet au jus de s'écouler hors du panier.
- Pour réduire un liquide, posez le panier de cuisson sur le couvercle du bol ⑦ au lieu du gobelet doseur.

Spatule

La spatule (1) est aussi un exemple de l'ingénieuse conception du Thermomix.

- La spatule du Thermomix TM31 est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson. Insérez-la dans le bol par l'ouverture du couvercle (2). Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.
- La spatule peut aussi être utilisée pour détacher les aliments du bol (pâte, confiture, ragoût ...). Le bout de la spatule est conçu de telle façon qu'il s'insère parfaitement entre les lames de couteaux et adhère parfaitement à la paroi du bol.
- Le disque de sécurité de la spatule est dessiné de façon à ce que celle-ci ne puisse pas rouler et tomber hors du plan de travail.
- Une des utilisations de la spatule est de maintenir le panier pour filtrer les jus.
- Avec la spatule ôter le panier ne représente aucun effort (voir page 17, photo 4).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par utilisation d'accessoires non conçus pour l'appareil

- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité (livrée avec le Thermomix TM31) pour brasser les aliments dans le bol de mixage.
- Verrouillez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule dans l'ouverture du couvercle.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher à l'ensemble couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Fouet

- Le fouet ③ se positionne sur l'ensemble couteaux ④). Cet accessoire vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou montez des blancs en neige. C'est l'ustensile parfait pour des préparations crémeuses.
- Lorsque vous faites bouillir du lait ou préparez des gâteaux de riz, le fouet brassera la préparation pour l'empêcher d'accrocher à la paroi.

Il est très facile d'insérer et d'enlever le fouet : adaptez-le simplement sur l'ensemble couteaux dans le bol du Thermomix TM31 comme indiqué sur la photo ⑤. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément. Pour enlever le fouet, prenez la partie supérieure en forme de boule et retirez-la en faisant un mouvement de rotation va et vient.

⚠ ATTENTION

- Ne réglez la vitesse qu'après avoir installé le fouet.
- N'utilisez pas une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est en place.
- N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet lorsque l'ensemble couteaux est en rotation et que le fouet est installé.

Varoma

Le Varoma (1) est composé de trois éléments (2) :
- Le Varoma (bas)
- Le plateau à vapeur (milieu)
- Le couvercle du Varoma (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.

REMARQUE

- Quelle que soit la combinaison choisie, utilisez toujours le couvercle (1).
- Utilisez le Varoma seulement avec le Thermomix TM31 (ne convient pas aux microondes, fours ou autres appareils).

Comment assembler votre Varoma

Vous pouvez utiliser votre Varoma dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes.

Combinaison 1 :
Le Varoma avec le plateau à vapeur et le couvercle du Varoma (2).
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner différents ingrédients, tels que des légumes avec poisson ou viande.

Combinaison 2 :
Le Varoma avec le couvercle du Varoma (3).
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner en quantité importante un même aliment, tels que légumes, pommes de terre ou poisson.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes
N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.

IMPORTANT :

Si le couvercle est mal positionné, la vapeur s'échappera et les aliments ne cuiront pas correctement.

La meilleure façon d'utiliser votre Varoma

④

⑤

Votre Varoma est un accessoire conçu pour le Thermomix TM31 et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix TM31.

Avant de commencer à cuisiner à la vapeur avec votre Varoma, il faut installer votre Thermomix TM31 correctement.

Etape 1 : Préparation du Thermomix TM31
Remplissez le bol de votre Thermomix TM31 avec au moins 0,5 litre de liquide (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur.
Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier de cuisson, insérez le panier et remplissez-le avec vos ingrédients tels que pommes de terre ou riz.
Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol et verrouillez.

Pour une recette plus savoureuse, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vin ou un bouillon de légumes en remplacement de l'eau dans le bol de l'appareil.

Etape 2 : Remplir le Varoma
Posez le couvercle à l'envers sur votre plan de travail ④ et placez le Varoma dessus. Il s'insère par faitement dans la rainure préformée.
Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments ⑤. Le fond du Varoma est constellé de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être positionnés de façon à ce qu'un maximum de trous reste libre. Il suffit souvent pour cela d'étaler correctement les aliments.
Lorsque vous remplissez votre Varoma, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus.
Le couvercle du Varoma, inséré sous le Varoma, empêchera l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant de vos ingrédients rincés au préalable.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Vérifiez que l'ouverture du couvercle du bol de mixage, les trous du Varoma et du plateau à vapeur ne soient pas obstrués, au risque d'émissions incontrôlées de vapeur.
- Veillez à positionner correctement le Varoma sur le bol de mixage et l'appareil.

Pour utiliser le plateau vapeur posez le plateau sur le Varoma et placez les ingrédients dessus ①.
Une fois votre Varoma rempli, placez-le convenablement sur le couvercle du bol fermé du Thermomix TM31 (sans le gobelet doseur) ②.

③ Placez le couvercle du Varoma sur l'ensemble. Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés.

IMPORTANT :

Ne laissez jamais le gobelet doseur sur ou à l'intérieur du couvercle du bol du Thermomix TM31 lorsque vous utilisez le Varoma.
Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés. Sinon, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma ce qui ralentira le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Prenez garde aux émissions de vapeur bouillante par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours d'utilisation.
- Eloignez les enfants du Thermomix TM31 quand vous utilisez le Varoma et avertissezles du danger que représentent la vapeur et l'eau de condensation brûlantes.

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds

- Utilisez uniquement les vitesses lentes lors du choix de la température du Varoma. Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.

Etape 3 : Cuisiner à la vapeur avec votre Varoma ③
Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma sur le panneau de commande. La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur de vitesse sur vitesse lente (🐢) et le réglez sur vitesse 2. La minuterie commence à décompter. L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est chauffé à plus de 100°C et développe de la vapeur qui sort par l'orifice du couvercle du Thermomix TM31 et pénètre dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.
La température maximum du Varoma est de 120°C, en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par la vapeur et l'eau de condensation brûlantes

- Maintenez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter les brûlures par les émissions de vapeur ou les écoulements de liquides brûlants quand vous le retirez.
- Prenez garde aux émissions de vapeur qui continueront de monter après l'ouverture du couvercle du bol de mixage, au retrait complet du Varoma.

Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, tournez le sélecteur de vitesse en position bol fermé ou ouvert (⧉/⧉). Pour ouvrir votre Varoma, inclinez légèrement le couvercle vers l'avant pour que la vapeur puisse s'échapper à l'arrière ④. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant un peu votre couvercle au-dessus du Varoma. Ensuite, posez le couvercle retourné sur votre surface de travail et placez le Varoma dessus. Attendez quelques secondes pour faire égoutter la condensation.

Règles pratiques pour l'utilisation de votre Varoma

Le descriptif explique clairement qu'il est facile d'utiliser le Varoma.
Veillez à bien respecter les consignes de base suivantes :

- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.

IMPORTANT :

30 minutes de cuisson vapeur requièrent 0,5 litre (500 g) d'eau, puis 250 g d'eau supplémentaires par tranche de cuisson de 15 minutes supplémentaires.

- Le Varoma et le plateau vapeur sont tous deux constellés de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être étalés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé.
- Vous pouvez cuisiner des aliments de consistance différente en même temps. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus. Exemple : les légumes dans le Varoma et le poisson sur le plateau du Varoma.
- Les légumes seront cuits uniformément sous réserve de les couper en morceaux de taille égale. Les temps de cuisson communiqués sont approximatifs : ils dépendent de la qualité, de la densité, de la taille des ingrédients et de vos goûts personnels.
- Graissez le Varoma et le plateau intérieur pour s'assurer que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes n'accrochent pas.
- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur. En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.
- Vous pouvez également retourner le couvercle du Varoma et l'insérer sous le Varoma, il empêchera ainsi l'écoulement sur votre plan de travail de tout résidu d'eau provenant du Varoma et du plateau à vapeur (1). Cette configuration peut également être utilisée pour servir à table les aliments cuisinés.

TRAVAILLER AVEC LE THERMOMIX TM31

REMARQUE

Le Thermomix TM31 peut bouger
Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM31 d'une chute.

Risque de détérioration par une source de chaleur extérieure
Prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, plaques à induction, etc.

②

Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix TM31 de façon permanente. Vous l'aurez ainsi à portée de main dès que vous en aurez besoin.

Mise en route du Thermomix TM31

Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur (230 V). Vous pouvez choisir n'importe quelle longueur de câble jusqu'à 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur du câble, l'excédent restera à l'intérieur du Thermomix TM31 pour éviter qu'il ne torsade. Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'il n'y ait pas de tension dans le câble. Ne posez pas votre appareil sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait un dysfonctionnement de la balance (pesée erronée). Maintenant l'appareil est prêt à fonctionner et l'afficheur indique le mode minuterie ②.

Pour activer l'appareil ou le mettre en mode veille, appuyez sur le bouton ⏻.

Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 lisez les points suivants, ils vous permettront une meilleure utilisation :

Votre Thermomix TM31 comporte une sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol n'est pas inséré correctement et si le couvercle n'est pas verrouillé : le sélecteur de vitesse est bloqué. De la même manière, une sécurité empêche l'ouverture du bol si le Thermomix TM31 est en marche.

La balance électronique fonctionne sur une plage de température allant de –20 °C à +50 °C. Si l'appareil a été transporté en hiver et que la température a chuté en dessous de –20 °C, attendez qu'il retrouve sa température de fonctionnement. De cette façon, la balance sera parfaitement opérationnelle. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faites avec la plupart des appareils électriques. (Économies d'énergie/voir aussi : mode veille, page 25).

REMARQUE

Risque de détérioration par un refroidissement insuffisant du Thermomix :
Assurez-vous que les aérations de chaque côté de l'appareil (1) sont toujours propres, sans éclaboussures de liquide ou de graisse. Sinon, il y a risque de détérioration de l'appareil.

Explication des symboles sur le panneau de contrôle

- Boutons de minuterie
- Boutons de température
- Vitesse mijotage
- Mode pétrin
- Bouton de tare de la balance
- Sens de rotation
- Couvercle verrouillé
- Couvercle déverrouillé
- Bouton de mise en veille

Affichage multifonctions

En haut et au centre du panneau de contrôle du Thermomix TM31 se trouve un affichage digital. Cet affichage fournit les informations suivantes :

- Mode Pesée
- Mode Horloge/Minuterie
- Fonction sens inverse active
- Mode pétrin actif

Les symboles et sont affichés pour indiquer si l'appareil est en mode pesée ou minuterie. Les deux derniers modes opératoires sont aussi indiqués par leurs symboles respectifs (or).

Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare

La balance intégrée vous permet de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage. Procédez de la manière suivante :

Etape 1 : Positionnez le bol de mixage. L'affichage digital montrera 00:00 (2).

Etape 2 : Appuyez sur le bouton de tare. Attendez le bip et l'affichage de la balance indiquera le poids 0.000 (3).

IMPORTANT :

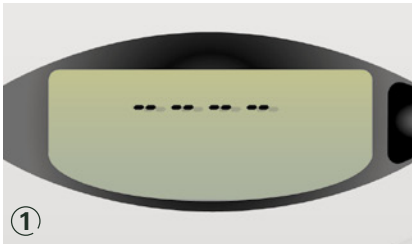
Quand vous appuyez sur le bouton tare, ne touchez pas le Thermomix TM31 et n'appuyez aucun objet contre l'appareil.

Etape 3 : Mettez le premier ingrédient (2 kg max.) et regardez la quantité sur l'affichage (4).

Etape 4 : Si vous voulez ajouter des ingrédients, pressez de nouveau le bouton de tare et insérez les nouveaux ingrédients.

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La variation pour 2 kg peut être de +/–30 g.

Autres informations importantes concernant la pesée



Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg (par 3 tranches de 2 kg max). Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher la pesée. Si vous retirez un ingrédient du bol après avoir pressé le bouton de tare, l'information de la photo (1) apparaîtra sur l'écran.

Quand vous ajoutez des ingrédients, n'insérez pas plus de 2 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité, l'affichage indiquera une surcharge (2). Pressez toujours le bouton de tare avant de peser quelque ingrédient que ce soit. Cela augmentera l'exactitude de la pesée. De plus ne bougez pas votre appareil pendant la pesée.

Après avoir pressé le bouton de tare du Thermomix TM31, le mode pesée reste actif pendant une durée de 5 mn. Passé ce délai, le Thermomix TM31 bascule en mode minuterie. Quand le bouton de tare est pressé une nouvelle fois, le mode pesée redevient actif pour une durée de 5 mn.

L'affichage vous fournit des informations de qualité lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients. Respectez bien la quantité maximale de 2 kilos par tranche de pesée.

Bouton d'horloge et affichage de la minuterie

Observez les instructions suivantes pour cuire ou mijoter dans votre Thermomix TM31.

Etape 1 : Avant de régler la température, sélectionnez d'abord une durée. Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler un temps de cuisson jusqu'à 60mn ③.
Appuyez sur le bouton « + » pour augmenter le temps et le button « – » pour le réduire. Appuyez sur le « + » brièvement pour régler le temps ④.

Sélection du temps :
Par seconde de **0 à 1 mn**
Par 30 secondes de **1 à 10 mn**
Par minute de **10 à 60 mn**

Quand la minuterie affiche 00:00, vous pouvez programmer directement sur 1 mn en appuyant sur le bouton « – ». Ainsi, vous n'avez pas besoin de compter de seconde en seconde. Pressez et maintenez le bouton « + » pour augmenter l'affichage du temps rapidement. Procédez de la même façon pour réduire le temps de cuisson en appuyant cette fois sur le bouton « – ».

Pressez les deux boutons simultanément pour remettre l'affichage à 00:00 ③.

Etape 2 : Sélectionnez la température (page 30).
Sélectionnez la température adéquate si la préparation doit être réchauffée ou cuite. Sinon procéder à l'étape 3.

Etape 3 : Tournez le sélecteur de vitesse (page 32).
Après sélection de la durée, le temps sera décompté par seconde jusqu'à la fin. Quand le Thermomix TM31 fonctionne à froid, il s'éteint automatiquement à l'expiration du temps programmé. Une sonnerie retentit pour prévenir de la fin du travail. En mode cuisson, les couteaux continuent de tourner à l'expiration du temps pour éviter que les ingrédients n'attachent ou ne débordent. Pour arrêter la sonnerie, tournez le sélecteur de vitesse .

IMPORTANT :

Vous ne pouvez utiliser les fonctions de chauffage et mijotage qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

Réglage du minuteur

La durée réglée peut être modifiée à n'importe quel moment. Appuyez sur le bouton « – » pour réduire la durée et sur le bouton « + » pour l'augmenter. Si vous tournez le sélecteur de vitesse sur / avant l'écoulement de la durée réglée, par exemple pour ajouter un nouvel ingrédient, l'affichage clignotera en indiquant la durée restante jusqu'à ce que vous tourniez de nouveau le sélecteur de vitesse. Vous pouvez alors poursuivre la préparation des aliments sans aucune difficulté. Si vous désirez arrêter complètement le brassage avant l'écoulement de la durée réglée, appuyez simultanément sur les deux boutons du minuteur. L'affichage s'arrête de clignoter et vous pouvez régler une autre durée. Si vous activez le sélecteur de vitesse sans présélectionner un temps de programmation, la minuterie fonctionnera pendant 60 mn. A l'expiration du temps programmé, une sonnerie retentira.

Boutons de température et indicateurs lumineux

Utilisez les boutons de température pour la régler entre 37 °C et 100 °C. Chaque bouton possède un indicateur lumineux (1) qui clignote lorsque le bouton de la température choisie est pressé :

37 °C..... **= vert**
50 °C et 60 °C..... **= jaune**
70 °C et 80 °C..... **= orange**
90 °C, 100 °C et Varoma ..... **= rouge**

Quand la température sélectionnée est atteinte, les voyants cessent de clignoter et s'allument en continu. Les voyants lumineux indiquent les températures atteintes lors de la cuisson. Par exemple si vous sélectionnez une température de 90 °C, les voyants des températures précédentes (37 °C, 60 °C ...) clignoteront successivement jusqu'à ce que le voyant correspondant au 90 °C clignote puis se fixe. Les températures indiquées par les voyants lumineux n'ont qu'une valeur indicative.

Si vous ne désirez pas vous servir du mode cuisson, vérifiez bien qu'aucun bouton de température ne clignote. Vous pouvez, pour éviter toute cuisson non désirée, désactiver la fonction de chauffe en pressant l'interrupteur .

Témoin de chaleur

Si le bol est réinséré sur son support alors qu'il est encore chaud, l'indicateur correspondant à la température résiduelle s'allumera (seulement 1 indicateur lumineux en continu) ②. La programmation d'un temps de cuisson est nécessaire avant de choisir une température pour réchauffer, cuire ou pour une cuisson à la vapeur.

Prenez l'habitude de procéder comme suit :
Etape 1 : réglez une durée
Etape 2 : choisissez une température
Etape 3 : réglez la vitesse

Démarrage progressif (température >60 °C)

Si le bouton Turbo est actionné alors que la température du bol excède 60 °C ②, le système électronique empêche les éclaboussures en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si la préparation a été préalablement chauffée ou cuite avec le Thermomix TM31. Ainsi le capteur de température peut mesurer correctement la température résiduelle et contrôler en conséquence le démarrage progressif. Si vous souhaitez transformer une préparation qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple une sauce avec un jus de viande chauffée dans votre four), augmentez la vitesse doucement, graduellement.

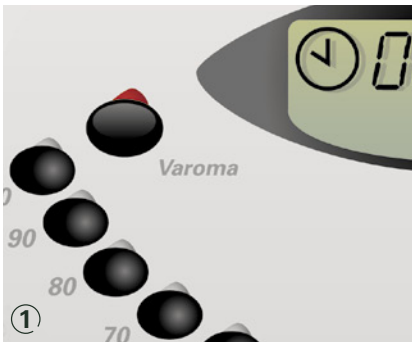
⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

Cuisson douce

Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, la température monte plus lentement ce qui permet d'obtenir une cuisson plus douce.

Température Varoma



Si la température Varoma est sélectionnée ①, des températures allant jusqu'à 120°C (248°F) peuvent être atteintes en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple. Pour une cuisson de 15 mn à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. N'utilisez la température Varoma que pour des recettes avec le Varoma (voir page 21) car cette température est spécialement étudiée pour faire de la vapeur.

REMARQUE

Ne jamais faire chauffer le bol à vide.

Sélecteur de vitesse

Tournez le sélecteur de vitesse pour mettre votre Thermomix TM31 en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes :

Désignation	Niveau/Vitesse	Tours/min.
Mijotage		40
Brassage	1–3	100–500
Mixage	4–10	1 100–10 200
Mixage Turbo	Turbo	10 200

Vitesse mijotage

La vitesse mijotage ② peut être réglée à l'aide du sélecteur de vitesse. A cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée la préparation n'est pas hachée. Elle reste en gros morceaux.

Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments. Ce faible niveau de vitesse convient parfaitement aux ragoûts.

Mixer – Réaliser des purées

Utilisez les vitesses de 4 à 10 ③ pour trancher finement, mixer et réaliser des purées. Amenez le sélecteur progressivement à la vitesse désirée pour éviter que la préparation ne jaillisse hors du bol.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par projection d'aliments froids (température inférieure à 60°C)
Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix TM31 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous appuyez sur le bouton Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.

Bouton Turbo

Utilisez le bouton Turbo ④ pour faire fonctionner votre appareil à sa vitesse maximale. La fonction Turbo ne fonctionne que si le bouton correspondant est pressé et maintenu. Si vous souhaitez mixer fortement une large quantité d'aliments, pressez trois ou quatre fois le bouton Turbo (répétez si nécessaire). De cette façon, votre préparation sera hachée régulièrement.

La fonction Turbo est disponible si le sélecteur de vitesse se trouve sur la position ⏱ ou sur la vitesse 4 et plus. Si le sélecteur est sur la position ⏱ la minuterie s'active. La fonction Turbo n'est pas disponible en mode pétrin.

⚠ ATTENTION

Danger d'ébouillantage par projection d'aliments chauds
N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60°C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix TM31. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

Sens de rotation

Appuyez sur le bouton sur le panneau de contrôle (1) pour changer le sens de rotation des couteaux. Il est possible de sélectionner le mode à toutes les vitesses et en position . La fonction sens inverse est indiquée par le symbole sur le panneau de contrôle de votre appareil. Pour supprimer cette fonction, il suffit de sélectionner le bouton une nouvelle fois. La fonction sens inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.

Mode pétrin

Utilisez cette fonction (2) pour réaliser des pâtes bien gonflées ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, positionnez le sélecteur sur et appuyez sur le bouton approprié sur le panneau de contrôle .

Cela entraînera un fonctionnement alterné des couteaux de mixage pour pétrir la pâte de façon régulière. C'est la reproduction d'un procédé utilisé dans les boulangeries pour réaliser des pâtes de grande qualité.
Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60 °C. Si la température est plus élevée, un signal sonore retentira. Pour éviter un chauffage accidentel de la pâte, le système électronique bloque la fonction de chauffe, le bouton turbo et le bouton sens inverse/sens des aiguilles d'une montre quand le mode pétrin est activé.

REMARQUE

Le Thermomix TM31 peut bouger

Placez votre Thermomix TM31 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante, afin qu'il ne puisse pas glisser. Posez l'appareil à bonne distance du bord du plan de travail et prévoyez un dégagement suffisant autour et au-dessus de l'appareil pour protéger le Thermomix TM31 d'une chute. Lors de la préparation d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire dans le bol de mixage qui, dans certaines circonstances, risque de provoquer un déplacement de l'appareil complet. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Mode veille

Si le Thermomix TM31 est branché mais inutilisé (sélecteur de vitesse se trouve sur la position), il se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une quinzaine de minutes. L'affichage sera vierge. Pour réactiver votre appareil, appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de contrôle. Si vous souhaitez mettre vous-même votre appareil en veille, pressez et maintenez le bouton pendant environ 2 secondes jusqu'à apparition de la mention « OFF ». Dans ce cas, vous ne pourrez réactiver votre appareil qu'en pressant brièvement le bouton . En mode veille, la consommation électrique de votre Thermomix TM31 est inférieure à 1 Watt. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix TM31 pendant une longue période, débranchez-le comme vous le faites avec la plupart des appareils électriques.

Protection électronique du moteur

Toutes les recettes de votre livre de cuisine Thermomix TM31 ont été élaborées de façon à ne pas déclencher la sécurité électronique du moteur si vous respectez scrupuleusement les indications fournies. Toutefois, votre moteur est équipé d'une sécurité électronique le protégeant des surcharges. Si le panneau d'affichage indique « LOAd » et que votre moteur s'arrête, procédez comme suit :

- Mettez le sélecteur de vitesse sur .
- Otez le bol du réceptacle.
- Réduisez la quantité contenue dans le bol ou ajoutez du liquide.
- Attendez 5 mn (temps de refroidissement).
- Réinsérez le bol.
- Redémarrez le Thermomix TM31 à l'aide du sélecteur de vitesse.
- Si le message « LOAd » est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients de Vorwerk France.

Première utilisation et surcharge

Des odeurs peuvent se dégager de votre appareil lors de la première utilisation. Si le moteur est soumis à une charge importante et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur et votre appareil pourrait s'arrêter. Après le temps de refroidissement, votre appareil sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

NETTOYAGE

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix TM31, plus particulièrement votre ensemble couteaux, le bol de mixage, le couvercle du bol et son joint, avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.

Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle

Séparez l'ensemble couteaux du bol de mixage ainsi que le joint du couvercle du bol (pages 13, 14, 16).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par les lames très coupantes de l'ensemble couteaux

Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteaux. Elles sont très coupantes. Saisissez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.

Vous pouvez maintenant nettoyer votre bol à l'intérieur et à l'extérieur (après avoir retiré l'ensemble couteaux) (1) dans de l'eau de vaisselle chaude, à l'aide d'une éponge ou dans votre lave-vaisselle. L'ensemble couteaux, la spatule, le fouet, le panier de cuisson le gobelet, le couvercle du bol et le Varoma peuvent être nettoyés de la même façon. Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage sont toujours propres et secs. Essuyez-les si nécessaire. Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol pour le nettoyage, spécialement lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle.

IMPORTANT :

Pour le nettoyage de votre appareil, n'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de l'appareil.

Comment nettoyer l'ensemble couteaux

Pour nettoyer l'ensemble couteaux, maintenez-le sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo (2). Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

IMPORTANT :

Ne laissez jamais l'ensemble couteaux dans de l'eau de vaisselle trop longtemps car cela pourrait endommager le système d'étanchéité des roulements qui le compose.

Réinstallez l'ensemble couteaux dans le bol de mixage (avec le joint de couteaux).

Comment nettoyer le Varoma

Nettoyez soigneusement votre Varoma, son plateau à vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
Utilisez une éponge douce et propre avec un nettoyant peu puissant pour le nettoyage (3). N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.

IMPORTANT :

Tous les composants sont lavables en machine. Toutefois, prenez soin de positionner les éléments plastiques, notamment le couvercle du bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle pour éviter toute déformation due à des températures excessives. Certains aliments tels que le curry, la sauce citron ou le jus de carotte, peuvent causer des taches. Pour éviter cela, nettoyez le couvercle du bol, son joint, la spatule, le panier de cuisson et tous les éléments du Varoma très rapidement après contact avec ces aliments. Ces taches disparaîtront toutefois au fil du temps et ne représentent aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Comment nettoyer le bloc moteur

Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix TM31 dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide pour le nettoyer. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau ni de crasse qui pénètre dans l'appareil.

Nettoyez le bloc moteur avec une éponge humide et un détergent doux (1). Utilisez l'eau avec parcimonie pour éviter que de la moisissure n'apparaisse à l'intérieur du logement.

Informations supplémentaires sur le nettoyage

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Si le bol de mixage avec l'ensemble couteaux, le couvercle et le gobelet sont légèrement sales, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage. Ainsi, mettez approximativement 1 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et pressez plusieurs fois le bouton . Puis rincez avec de l'eau, et, si nécessaire, utilisez une éponge humide.

Pour conserver une bonne aération, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ôtez le gobelet. Le logement du bol peut être nettoyé et essuyé avec un chiffon humide.

CONSEILS POUR VOS PROPRES RECETTES

Utilisez les livres de recettes du Thermomix TM31 comme un guide. C'est la manière la plus facile d'apprendre à con naître le fonctionnement de l'appareil. Une fois ces étapes bien assimilées, vous pourrez vous concocter vos propres recettes.

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être insérés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients

Avant de peser le premier ingrédient, mettez la balance à zéro en pressant le bouton ⚖, l'afficheur indique 0.000. Ajoutez vos ingrédients.
Attention : vous ne devez jamais dépasser 2 litres ce qui correspond à la capacité maximum du bol.

Ordre de préparation

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous suivez les étapes suivantes : Pour la fonction cuisson, il est nécessaire de programmer le temps. Si vous préparez des aliments délicats, utilisez le mode sens inverse 🔄.

Exemple : cuisiner des aliments délicats

Préparation : 5 mn/100 °C/🔄/vit 1

① Réglez la minuterie à 5 mn
② Appuyez sur le bouton de température à 100 °C
③ Appuyez sur le bouton 🔄
④ Positionnez le sélecteur de vitesse sur 1

Exemple : Légumes hachés

Préparation : 7 sec/vit 5

① Programmez le temps à 7 sec
② Tournez le sélecteur de vitesse à 5

Exemple : Mode pétrin

Préparation : 2 mn/🥣/🌾

① Programmez le temps à 2 mn
② Tournez le sélecteur de vitesse à 🥣
③ Appuyez sur la fonction 🌾

Hacher et cuisiner une purée

Lorsque vous cuisinez des ingrédients hachés ou une purée, il est plus facile de programmer un temps assez court et de vérifier le résultat. Si le résultat ne vous satisfait pas, il est préférable de prolonger le temps.

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :
ⓐ Température de départ des aliments à chauffer
ⓑ Quantité, poids et volume des ingrédients
Attention : ne jamais dépasser la capacité maximum du bol ou du Varoma !
ⓒ Densité de l'aliment
ⓓ Niveau de température choisi
ⓔ Niveau de vitesse
ⓕ Utilisation des accessoires
(avec/sans panier de cuisson/Varoma)

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Erreurs :	**Action :**
Vous ne pouvez pas allumer votre appareil.	Vérifiez que votre appareil est bien branché et que le couvercle est correctement fermé. Vérifiez que l'appareil n'est pas en mode veille.
Votre appareil ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.
Votre appareil s'arrête.	Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 35.
La balance est imprécise.	Vérifications: quand vous appuyez sur le bouton de tare, veillez à ne pas frôler le Thermomix. Rien ne doit être appuyé contre le Thermomix ; aucune tension ne doit s'exercer sur le câble; les « pieds » du Thermomix doivent être propres; le plan de travail doit être propre, uniforme, solide et sans vibration. Soulevez toujours le Thermomix du plan de travail pour le déplacer.

Affichage des erreurs :

Le Thermomix TM31 possède une fonction qui lui permet d'afficher les causes d'erreur. Si votre affichage indique « E.r », suivi d'un nombre à deux chiffres, débranchez et rebranchez votre Thermomix. Si l'erreur persiste, contactez le Service Clients Vorwerk en lui indiquant le message d'erreur. Si le message « LOAd » apparaît, reportez-vous aux instructions en page 35.

Si les messages d'erreurs suivants apparaissent, essayez les manipulations ci-dessous :

① E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
Débranchez, rebranchez votre appareil.
② E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd.
Tournez le sélecteur de vitesse sur puis sur .
③ E.r 71, 72. Contactez le service client de Vorwerk

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution
Inspectez périodiquement votre appareil et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service Clients de Vorwerk ou une station technique agréée par Vorwerk.

RÉGLEMENTATION LÉGALE/ COPYRIGHT

Pour les clients qui résident dans un pays membre de l'Union Européenne

« La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques mélangés aux ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués. »

Copyright ©

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central ou transmise de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre sans la permission écrite de Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Indications concernant le marché des Etats-Unis

Veuillez noter qu'à ce jour le Thermomix TM31 (« l'appareil ») n'a été est n'est produit, commercialisé, vendu et distribué que par Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. (« Vorwerk »).

L'appareil n'a été ni développé/conçu pour le marché des Etats-Unis ni agréé pour ou lancé sur le marché des Etats-Unis. En conséquence, aucune vente ni promotion de l'appareil, de quelque nature que ce soit, ne sont effectuées aux Etats-Unis ni par Vorwerk ni par aucun autre tiers autorisé et aucun service après-vente concernant l'appareil n'est proposé aux Etats-Unis, ni par Vorwerk ni par aucun tiers autorisé.

Vorwerk décline toute responsabilité présente ou future, de quelque nature que ce soit, pour tous dommages et/ou pertes quelconques (notamment, mais de manière non exhaustive, tous dommages ou pertes d'ordre direct, indirect, spécial, mineur, punitif ou collatéral, toutes pertes de bénéfices ou pertes d'exploitations et tous dommages-intérêts relatifs à des lésions, blessures ou décès) émanant de l'utilisation de l'appareil aux Etats-Unis ou en relation avec celle-ci ou causés par elle ou en résultant (y compris les dommages et/ou pertes provenant des tensions différentes en usage aux Etats-Unis). Les personnes se servant de l'appareil aux Etats-Unis le font donc entièrement à leurs propres risques.

GARANTIE/ SERVICE CLIENTS

Garantie

La période de garantie est mentionnée sur votre contrat d'achat.

Ne faites réparer le Thermomix TM31 que par le service clients responsable de Vorwerk ou par une station technique agréée par Vorwerk.

Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le Thermomix TM31 (voir page 10–11) ou les pièces de rechange d'origine de Vorwerk Thermomix. N'utilisez jamais le Thermomix TM31 avec des accessoires ou équipements ne provenant pas de Vorwerk Thermomix.
Dans le cas contraire, votre garantie perdrait sa validité.

Service Clients

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter votre conseiller Thermomix, le distributeur de votre pays ou consulter le site www.thermomix.com

Produit par
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

SOMMARIO

Norme per la Vostra sicurezza 5
Caratteristiche tecniche 8
Introduzione/Servizio Clienti 9

Il Vostro Thermomix TM31 10

Prima di cominciare 12
Come inserire il boccale 12
Come rimuovere il gruppo coltelli 13
Come inserire il gruppo coltelli 14

Accessori 15
Boccale, ghiera 15
Coperchio del boccale, misurino 16
Cestello 17
Spatola 18
Farfalla 19
Varoma 20
Combinazioni Varoma 20
Come utilizzare il Varoma in modo corretto 21
Informazioni pratiche per l'uso del Varoma 24

Cucinare con Thermomix TM31 25
Messa in funzione del Thermomix TM31 25
Spiegazione dei simboli sul panello di controllo 26
Display multifunzione 27
Utilizzo della bilancia 27
Altre informazioni importanti sulla bilancia 28
Pulsante e display timer 29

Correzione del tempo preselezionato 30
Pulsanti temperature e led luminosi 30
Indicatore calore residuo 31
Velocità di sicurezza 31
Modalità di riscaldamento graduale 31
Temperatura Varoma 32
Manopola della velocità 32
Modalità di rimescolamento delicato 32
Frullatura/Omogeneizzazione 32
Pulsante Turbo 33
Turbo 33
Funzionamento in senso orario/antiorario 34
Modalità impasto (Spiga) 34

Informazioni da ricordare 35
Modalità di spegnimento automatico 35
Salvamotore 35
Primo uso e sovraccarico 35

Pulizia 36
Come pulire il boccale e il suo coperchio 36
Come pulire il gruppo coltelli 37
Come pulire il Varoma 37
Come pulire l'apparecchio principale 38
Altre importanti informazioni per la pulizia 38

Indicazioni per le ricette personali 39
Risoluzione dei problemi 40
Regole legislative 41
Garanzia 42
Servizio clienti 42

NORME PER LA VOSTRA SICUREZZA ⚠

Thermomix TM31 è stato progettato per uso domestico o in settori simili di applicazione. Questo Prodotto è conforme alle norme più avanzate in materia di sicurezza. E' comunque opportuno leggere attentamente questo libretto istruzioni prima di cominciare ad utilizzare l'apparecchio e prendere nota delle seguenti raccomandazioni.

E' importante conservare questo libretto istruzioni per un utilizzo futuro. Esso è parte integrante del Prodotto Thermomix TM31. Per questo motivo, è opportuno allegarlo sempre al Prodotto stesso, soprattutto nel caso in cui esso venga utilizzato da una terza persona.

Thermomix TM31 non è stato studiato per l'utilizzo da parte di persone e bambini con disabilità motorie, sensoriali o psichiche – o con mancanza delle necessarie competenze- senza che vi sia la supervisione o la spiegazione da parte di persone responsabili della loro sicurezza. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini, per evitare che questi ultimi ne facciano un uso improprio.

Thermomix TM31 soddisfa le norme di sicurezza del paese nel quale è stato venduto da un'organizzazione Vorwerk autorizzata. Non è possibile garantire la conformità alle norme di sicurezza locali nel caso in cui Thermomix TM31 venga usato in qualsiasi altro paese. Vorwerk non risponde pertanto di danni che possono derivarne.

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.
- Ispezionare regolarmente l'apparecchio, i suoi accessori, compreso il boccale, e il cavo di alimentazione. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio clienti Vorwerk competente o un tecnico Vorwerk autorizzato alle riparazioni.
- Eventuali riparazioni di Thermomix TM31 dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente dal Servizio clienti Vorwerk competente o da un tecnico Vorwerk autorizzato alle riparazioni. Questo vale anche in caso di guasto al cavo di alimentazione, che dovrà essere sostituito solo presso il Centro Assistenza Vorwerk. Manomissioni, riparazioni o manutenzioni dell'apparecchio non eseguite correttamente e da persone inesperte possono essere causa di serio rischio a danno dell'utilizzatore.

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

- Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2 litri.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale.
- Prima dell'utilizzo accertarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente e sia pulita. Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente la guarnizione, effettuare la sostituzione al massimo ogni due anni.
- Aprire il coperchio del boccale solo dopo che il cibo lavorato non è più in movimento. Ciò è particolarmente importante se si usano velocità alte (superiori alla 5).
- Non tentare mai di aprire il coperchio del boccale con la forza. Aprire il coperchio solo dopo che la manopola della velocità indica la posizione di coperchio aperto.
- Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Thermomix TM31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.
- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dall'apertura del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nell'apertura lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellata, zuppa) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10, Turbo).
- Quando si stanno lavorando cibi caldi (a temperature superiori a 60 °C) non toccare il misurino né attivare la funzione Turbo.
- Non usare la temperatura Varoma per riscaldare o bollire grandi quantità di cibo.
- Usare velocità basse (–2) mentre è attiva la temperatura Varoma. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma in ebollizione.
- Posizionare il Thermomix TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile in particolare quando si utilizza il Varoma.
- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale.

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.
- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati in entrambi i lati del coperchio.
- Non utilizzare mai il Varoma senza il coperchio del Varoma.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione che il vapore e le gocce di condensa non possano entrare in contatto con Voi.
- Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dall'apertura del coperchio del boccale.
- Tenere il Thermomix TM31 fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.
- Accertarsi che le fessure per il vapore poste sul coperchio non siano ostruite in alcun modo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.

Pericolo di infortunio causato dal contatto con parti calde

- Si raccomanda di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e di avvisarli che boccale e Varoma possono scaldarsi e causare scottature.

Pericolo di infortunio causato dalla fuoriuscita di cibo freddo (temperatura inferiore a 60°C)

- Tener ben fermo il misurino mentre Thermomix TM31 è in funzione a velocità medie (3–6) o elevate (7–10), oppure quando si aziona la funzione Turbo per triturare o si riduce in purea fredda il contenuto del boccale.

Pericolo di infortunio causato dall'utilizzo di oggetti o accessori estranei

- Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con Thermomix TM31 (pag. 10–11) o accessori originali Vorwerk.
- Non utilizzare mai Thermomix TM31 con accessori non forniti da Vorwerk.
- Utilizzare solo il misurino originale per chiudere l'apertura del boccale. Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.
- Utilizzare sempre e solo la spatola provvista di disco di sicurezza per mescolare gli ingredienti nel boccale. Non utilizzare altri oggetti come cucchiai, mestoli, o altri utensili per mescolare, in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.
- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.

Thermomix TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione

- Posizionare Thermomix TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Tenere Thermomix TM31 a una distanza sufficiente dal bordo di tale superficie, in modo che non possa cadere accidentalmente.
- Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero apparecchio: non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.

Rischio di danneggiamento

- **Dalla fuoriuscita degli alimenti:** nell'inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che esso sia completo di guarnizione. In assenza della stessa, gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando l'apparecchio.
- **Dal vapore:** assicurarsi che vi sia spazio libero a sufficienza sopra l'apparecchio (distanza di sicurezza da pensili, scaffali, ripiani) e intorno ai lati, per prevenire un eventuale danno provocato dal vapore caldo.
- **Da fonti di calore:** non posizionare il Thermomix TM31 vicino a fonti di calore, ad esempio caloriferi, fornelli, ecc. Non porre il Thermomix o il suo cavo di collegamento su alcuna fonte di calore (ad es. piastre calde, fornelli o forno) che accesa inavvertitamente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- **Dall'insufficiente raffreddamento del motore di Thermomix TM31:** assicurarsi che le fessure per l'areazione su entrambi i lati dell'apparecchio (1) non siano otturate da schizzi, sostanze grasse, residui di cibo e che non siano coperte. In caso contrario si potrebbe verificare un danno all'apparecchio.
- **Da un uso improprio:** usare Thermomix TM31 solo con corrente alternata e con una presa di alimentazione installata correttamente da uno specialista. La tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta (in cima all'apparecchio principale).

CARATTERISTICHE TECNICHE

Marchi di conformità	
Motore	Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero giri da 100 a 10200 al minuto (Funzione rimescolamento delicato: 40 giri/ minuto). Velocità speciale per impastare (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.
Riscaldamento	Assorbimento corrente 1000 W. Protezione da surriscaldamento.
Bilancia incorporata	Intervallo di misurazione da 5 a 100 g ad incrementi di 5 g; da 100 a 2000 g ad incrementi di 10 g (fino ad un massimo di 6 kg).
Involucro	Materiale plastico di alta qualità.
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima: 2 litri.
Valore allacciamento	Soltanto per corrente alternata a 220 … 240 V ~ 50/60 Hz. Assorbimento massimo 1500 W. Cavo alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.

Misure e peso
Thermomix TM31

Varoma escluso		**Varoma**	
Altezza	30,0 cm	Altezza	11,8 cm
Larghezza	28,5 cm	Larghezza	38,5 cm
Profondità	28,5 cm	Profondità	27,5 cm
Peso	6,3 kg	Peso	0,8 kg

INTRODUZIONE/ SERVIZIO CLIENTI

Gentile Cliente,

congratulazioni per aver scelto Thermomix TM31!

Assistendo alla Dimostrazione Thermomix TM31, avrà sicuramente iniziato ad apprezzare molti dei benefici di Bimby. Dando fiducia all'esperienza del Nostro Incaricato alla Vendita, avrà avuto modo di capire come la versatilità del nostro Prodotto sia in grado di soddisfare tutti i Suoi specifici bisogni alimentari.

E' ora giunto il momento di provare in prima persona tutti i vantaggi che Thermomix ha in serbo per Lei. Da questo momento, preparare gustose e sane prelibatezze sarà facile e veloce. Cucinare con Thermomix Le consentirà di risparmiare tempo prezioso, da dedicare alle attività che più Le piacciono.

Questo libretto istruzioni La condurrà passo dopo passo nel mondo Thermomix TM31. Le raccomandiamo di leggerlo con attenzione. Nel farlo, si potrà accorgere di come tutte le Sue esigenze siano state prese in considerazione, durante la progettazione di questo Prodotto di alta qualità.

Anche le nostre ricette, facili e caratterizzate da chiari passaggi di esecuzione, sono state studiate per consentirLe di ottenere risultati eccellenti, anche senza essere un professionista!

Auguriamo a Lei, alla Sua famiglia e ai Suoi ospiti momenti felici con Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Per qualsiasi domanda o difficoltà non esiti a contattare:

il Suo Incaricato alla Vendita:

Telefono _____
Fax _____
Cellulare _____
E-mail _____

Servizio clienti Thermomix: vedi pagina 42.

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

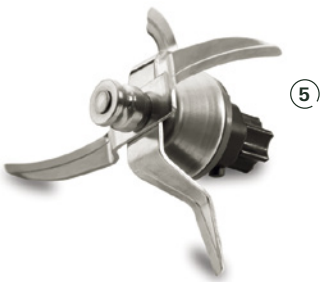
Questo libretto d'istruzioni è disponibile in altre lingue sul sito www.thermomix.com.

Versione: 20120816/230

IL VOSTRO THERMOMIX TM31

Dopo aver aperto il pacco, accertarsi che all'interno ci siano tutti i componenti del Thermomix TM31:

- Thermomix TM31 compresi boccale e coperchio
- Cestello
- Farfalla
- Misurino
- Spatola
- Varoma
- Libro base
- Libretto istruzioni



1 Apparecchio principale
2 Boccale
3 Ghiera
4 Guarnizione gruppo coltelli
5 Gruppo coltelli

9 Coperchio del boccale
10 Farfalla
11 Spatola con disco di sicurezza
12 Cestello
13 Misurino
14 Guarnizione coperchio del boccale

Varoma

6 Coperchio del Varoma
7 Vassoio del Varoma
8 Recipiente del Varoma

PRIMA DI COMINCIARE

Congratulazioni per aver acquistato Thermomix TM31!

Prima di utilizzare il Thermomix TM31 per la prima volta, è necessario assistere alla Dimostrazione di un Incaricato alla vendita qualificato da Vorwerk Contempora. A questo punto, il miglior modo di conoscere Thermomix è iniziare ad usarlo.

Prima di cominciare

Posizionare il Thermomix su un piano solido e uniforme, in modo che non possa scivolare. E' importante assegnare a Thermomix TM31 un posto fisso in cucina, dove possa essere utilizzato con comodità. Pulire tutti i componenti di Thermomix TM31 in modo accurato prima di utilizzarlo per la prima volta. Per farlo, seguire le istruzioni nel capitolo dedicato alla pulizia dell'apparecchio (vedi pag. 36).

Come inserire il boccale

Prima di inserire il boccale, accertarsi sempre che la manopola della velocità sia sulla posizione ① . Appoggiare il boccale nella sua sede con l'impugnatura rivolta verso di sé fino ad incastro avvenuto.
Il boccale è stato inserito correttamente se l'impugnatura è rivolta verso di sé, come illustrato in figura ②, e se il boccale è saldamente agganciato all'apparecchio. Per posizionare correttamente il coperchio, premere verticalmente il coperchio del boccale dentro al boccale, con la freccia rivolta in corrispondenza dell'impugnatura ③. Quindi ruotare il coperchio in senso orario ④, quando si sente scattare in posizione assicurarsi che sia girato fino all'arresto.
Girare la manopola della velocità a posizione del coperchio chiusa , altrimenti il Thermomix TM31 non si accende!

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
Non tentare mai di aprire il coperchio del boccale con la forza. Aprire il coperchio solo dopo che la manopola delle velocità indica la posizione di coperchio aperto .

Come rimuovere il gruppo coltelli

Per estrarre il gruppo coltelli: tenere il boccale con una mano, con l'altra mano girare la ghiera del boccale di 30 gradi in senso orario e tirarla verso il basso ⑤. Afferrare con cautela il gruppo coltelli dalla parte superiore ed estrarlo insieme alla sua guarnizione ⑥.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli
Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

IMPORTANTE:

Fare attenzione a non far cadere accidentalmente il gruppo coltelli.

Come inserire il gruppo coltelli

Per riposizionare il gruppo coltelli, seguire le istruzioni di «estrazione» in ordine inverso.

Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale ① spingendolo nell'apertura in fondo al boccale ②.

ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
Nell'inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che esso sia completo di guarnizione. In assenza della stessa, gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando l'apparecchio.

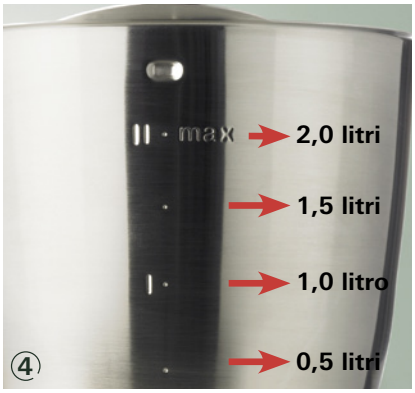
Ora riposizionare la ghiera del boccale dal basso nel gruppo coltelli. Spingere il gruppo coltelli attraverso l'apertura nella parte inferiore del boccale con una mano. Con l'altra mano tenere il boccale e ruotare (contemporaneamente) la ghiera del boccale di 30 gradi in senso antiorario fino ad incastro avvenuto ③.

ACCESSORI

Prima di iniziare ad usare il Vostro nuovo Thermomix TM31, desideriamo presentarVi i suoi accessori nel dettaglio. Sono la prova tangibile di un minuzioso lavoro di progettazione. Ciascun componente è stato progettato in maniera intelligente per assolvere più funzioni.

Boccale

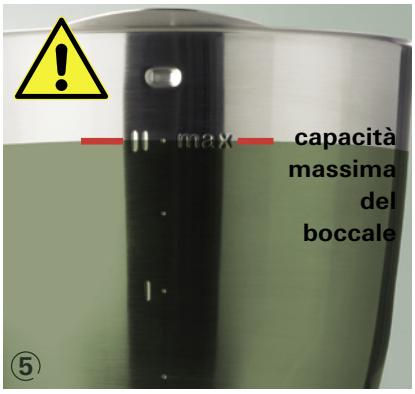
All'interno e all'esterno del boccale vi sono delle tacche che indicano il livello di riempimento: ciascuna tacca corrisponde a 0,5 litri ④.
Il boccale ha una capacità massima di 2 litri ⑤.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2 litri.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale.

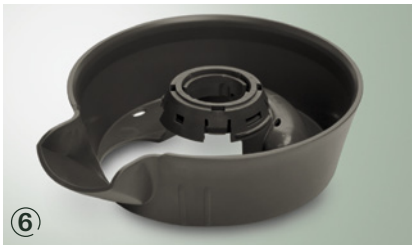


Ghiera del boccale

La ghiera ⑥ serve ad agganciare e sganciare il gruppo coltelli dentro il boccale. Si può appoggiare l'intero boccale su qualsiasi superficie di lavoro: non c'è bisogno di mettere tovagliette o sottopentola sotto il boccale.

IMPORTANTE:

La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi agganciata. Se non si inserisce correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti del Thermomix.



Coperchio del boccale

Il coperchio serve a chiudere il boccale. Per motivi di sicurezza, Thermomix TM31 non si azionerà finché il coperchio non sarà stato posizionato e chiuso correttamente. Non tentare mai di forzare il coperchio per aprirlo, mentre l'apparecchio è chiuso. Fare attenzione ad applicare correttamente la guarnizione al coperchio. Mettere il coperchio in posizione capovolta sul piano da lavoro ed inserire la guarni-zione sul coperchio, spingendola nell'apposita sede, finché sentirete uno «scatto» (1). La guarnizione evita le fuoriuscite di liquidi o cibi fra coperchio e boccale durante la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
Prima dell'utilizzo accertarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente e sia pulita. Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente la guarnizione, effettuare la sostituzione al massimo ogni due anni.

Quando si lava il coperchio, smontare e pulire la guarnizione a parte.

Misurino

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dall'apertura del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nell'apertura lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellata, zuppa) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10, Turbo).
- Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.

Il misurino assolve più funzioni: in primo luogo funge da tappo di chiusura dell'apertura del coperchio, per evitare dispersioni di calore e spruzzi di cibi durante la frullatura o la cottura.

Il misurino può essere usato anche per misurare gli ingredienti.
Se riempito fino all'orlo, il misurino contiene 100 ml, mentre un misurino riempito a metà (tacca intermedia) contiene 50 ml.

Il misurino deve essere sempre posizionato nel coperchio con il foro verso l'alto (2). (Soltanto quando si usa la farfalla, il misurino va posizionato con il foro rivolto verso il basso).

E’ possibile aggiungere liquidi nel boccale, senza dover sollevare il misurino. Versare semplicemente il liquido sul coperchio: colerà gradualmente da solo dentro il boccale.

Per aggiungere ingredienti solidi dal foro del coperchio, sollevare il misurino e versarli direttamente nel boccale.

Cestello

Il cestello del Thermomix TM31 è fatto di materiale plastico di alta qualità. Come il misurino, anche il cestello assolve più funzioni:

- Filtrare spremute di frutta e succhi di verdura. Tritare e omogeneizzare gli ingredienti nel Thermomix TM31, poi inserire il cestello nel boccale e utilizzarlo come filtro per versare il succo, servendosi della spatola per tenere fermo il cestello ③.
- I cibi delicati come le polpette di carne o di pesce, che non sono adatti ad essere preparati nel boccale, potranno essere cotti nel cestello, adatto per cuocere in umido o a vapore.
- Cucinare i contorni: ad es. riso o patate.

Estrarre il cestello dal boccale è semplicissimo: inserire l’uncino della spatola nell’apposito incavo a V sul cestello ④ e sollevare ⑤. E’ possibile rimuovere la spatola in qualsiasi momento.

- I piedini alla base del cestello permettono ai succhi di sgocciolare dai cibi, contenuti nel cestello ⑥.
- Per ridurre i liquidi dei cibi nel boccale (ad es. il sugo di pomodoro) posizionare il cestello sopra il coperchio, al posto del misurino ⑦.

Spatola

La spatola (1) è un altro esempio della progettazione intelligente di Thermomix TM31.

- La spatola del Thermomix TM31 è l'unico strumento che si può usare per mescolare o incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Inserirla nel boccale dall'alto, attraverso l'apertura del coperchio (2). Il disco di sicurezza impedisce che la spatola entri in contatto con il gruppo coltelli, il che significa che è possibile utilizzare la spatola durante la cottura, la bollitura o la triturazione.
- Si può usare la spatola anche per raccogliere gli ingredienti rimasti nel boccale. La punta della spatola è appositamente studiata per inserirsi perfettamente tra le lame del gruppo coltelli e la parete del boccale.
- La spatola è dotata di un disco di sicurezza dalla forma particolare che le impedisce di rotolare dal piano di lavoro.
- Si può usare per tenere fermo il cestello quando si filtrano i succhi di frutta o di verdura.
- Si può usare per estrarre il cestello (vedi pag. 17, fotografia 4).

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dall'utilizzo di oggetti estranei

- Utilizzare sempre e solo la spatola provvista di disco di sicurezza (fornita in dotazione con Thermomix TM31) per mescolare gli ingredienti nel boccale.
- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.
- Non utilizzare altri oggetti come cucchiai, mestoli o altri utensili per mescolare, in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.

Farfalla

- La farfalla ③ (qui posizionata sopra il gruppo coltelli ④) vi permetterà di raggiungere risultati eccellenti quando vorrete montare la panna o gli albumi a neve. E' anche lo strumento ideale per preparare dessert vellutati e cremosi.
- Quando si fa bollire il latte o si preparano salse e budini, la farfalla consente il movimento costante degli ingredienti, evitando che si attacchino e si brucino.

Posizionare e rimuovere la farfalla è molto semplice: è sufficiente posizionarla come mostrato nella fotografia ⑤.
L'estremità a forma di sfera ne garantisce la facile rimozione.
Per rimuovere la farfalla afferrare l'estremità a forma di sfera e estrarre con rotazioni in entrambe le direzioni.

⚠ ATTENZIONE

- Azionare la manopola della velocità solo dopo aver posizionato la farfalla nella sua sede.
- Quando si usa la farfalla, non selezionare mai una velocità superiore a 4.
- Non usare mai la spatola con la farfalla.
- Non aggiungere ingredienti che possano danneggiare o bloccare la farfalla durante il funzionamento delle lame, con la farfalla inserita.

Varoma

Il Varoma (1) è composto da tre componenti (2):
- Recipiente del Varoma (parte in basso)
- Vassoio del Varoma (parte centrale)
- Coperchio del Varoma (parte in alto)

Tutte le componenti sono realizzate in materiale plastico per alimenti di prima qualità.

AVVISO

- Riporre sempre il Varoma chiuso dal suo coperchio (1).
- Utilizzare il Varoma solo con Thermomix TM31 (non è compatibile con forno a microonde, forno tradizionale o altre apparecchiature).

Combinazioni Varoma

Si può utilizzare il Varoma nelle due combinazioni seguenti:

Combinazione 1:
Recipiente del Varoma con vassoio interno e con coperchio (2).
E' la combinazione migliore per cuocere contemporaneamente cibi diversi, ad esempio verdure, carne o pesce oppure per cucinare una notevole quantità dello stesso ingrediente, ad esempio ravioli o fagottini di impasto.

Combinazione 2:
Recipiente del Varoma con coperchio (3).
E' la combinazione migliore per cuocere grossi quantitativi dello stesso alimento, ad esempio verdure, patate, pezzi di carne o salsicce.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua
Non usare mai il Varoma senza il suo coperchio.

IMPORTANTE:

Se il coperchio non viene posizionato correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti dentro il Varoma non cuociono bene.

Come utilizzare il Varoma in modo corretto

④

⑤

Il Varoma è un accessorio progettato su misura per il Thermomix TM31 e può essere utilizzato soltanto con esso.

Di conseguenza, prima di poter utilizzare il Varoma, è necessario preparare il Thermomix TM31 correttamente:

Fase 1: Preparazione del Thermomix TM31
Posizionare il boccale nella sua sede. Versarvi almeno 0,5 litri (500 g) di acqua per una cottura a vapore di 30 minuti. Se si utilizza anche il cestello per la cottura a vapore, inserire il cestello prima di riempirlo con gli ingredienti, ad es. riso o patate. Chiudere il boccale con il coperchio e agganciarlo.

Per dare un tocco diverso e appetitoso ai piatti, è possibile usare una miscela di acqua e vino oppure del brodo vegetale, al posto dell'acqua.

Fase 2: Riempire il Varoma
Mettere il coperchio del Varoma in posizione capovolta sul piano da lavoro ④ e appoggiarvi sopra il recipiente, che si incastrerà perfettamente nella scanalatura.
A questo punto riempire il recipiente con i cibi che si intende cuocere a vapore ⑤. Assicurarsi che alcune fessure rimangano libere, cosicché il vapore possa circolare agevolmente.
Nel riempire il Varoma, disporre un primo strato con i cibi che richiedono una cottura più lunga e mettere sopra i cibi che richiedono un tempo di cottura inferiore.
Il coperchio del Varoma, posto sotto il recipiente, fungerà da raccoglitore dell'acqua di scolo della frutta e delle verdure appena lavate e dei liquidi persi da pesce e carni crude, evitando così di sporcare il piano da lavoro.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Accertarsi che le fessure per il vapore poste sul coperchio non siano ostruite e che alcune fessure del recipiente e del vassoio del Varoma rimangano libere, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale.

Per utilizzare il vassoio del Varoma: inserire il vassoio nel recipiente del Varoma, assicurarsi che il vassoio sia posizionato in modo aderente e stabile e riempirlo con gli ingredienti ①.
Posizionare il Varoma ben diritto sul coperchio del boccale (senza il misurino) in modo che sia ben stabile e fermo ②.
Chiudere con il coperchio del Varoma ③, in modo che sia ben aderente, per non far fuoriuscire il vapore.

IMPORTANTE:

Quando si utilizza il Varoma non lasciare mai il misurino nel coperchio del boccale. Se il coperchio del Varoma non è posizionato correttamente, non si forma vapore a sufficienza per cuocere bene i cibi e il processo di cottura viene rallentato.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.
- Tenere il Thermomix fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma, e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Usare velocita basse (🍲 – 2) mentre è attiva la temperatura Varoma. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma in ebollizione.

Fase 3: Cuocere a vapore con il Varoma ③
Tutto ciò che rimane da fare è programmare il tempo di cottura e selezionare la temperatura Varoma sul pannello di controllo. Il processo di cottura inizia nel momento in cui si porta la manopola della velocità su una velocità più bassa (🍲 – 2). Il tempo inizia a scorrere. L'acqua, o l'altro liquido versato nel boccale, inizia a scaldarsi fino a raggiungere i 100°C e si forma dunque del vapore caldo, che sale attraverso l'apertura del coperchio del boccale del Thermomix TM31 e passa nel Varoma. I cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo. Ricordare che la temperatura massima del Varoma è di 120°C a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua.

- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati su entrambi i lati del coperchio.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione che il vapore e le gocce di condensa non possano entrare in contatto con voi.
- Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dall'apertura del coperchio del boccale.

④

Mentre i cibi sono in cottura, è sempre possibile verificare il punto di cottura. E' sufficiente portare la manopola della velocità sul simbolo di (🥣/🥣).

Per aprire il Varoma, inclinare leggermente il coperchio sul davanti, in modo da far uscire il vapore da dietro ④. Far sgocciolare dentro il recipiente e il vassoio del Varoma la condensa che si sarà depositata all'interno del coperchio, tenendolo in posizione centrale sopra il Varoma stesso. Mettere poi il coperchio del Varoma capovolto sul piano da lavoro. Appoggiarvi sopra il recipiente e il vassoio del Varoma.

Informazioni pratiche per l'uso del Varoma

La descrizione precedente mostra chiaramente quanto sia facile utilizzare il Varoma.

Nel preparare le Vostre ricette, è opportuno ricordare sempre queste semplici regole fondamentali:
- Mettere acqua a sufficienza nel boccale.

IMPORTANTE:

30 minuti di cottura a vapore richiedono 0,5 litri di acqua (500 g). Per ogni 15 minuti di cottura in più, aggiungere 250 g di acqua.

- La base del recipiente e del vassoio del Varoma è dotata di una griglia di regolari piccole fessure, che garantiscono la distribuzione uniforme del vapore all'interno del Varoma. I cibi andrebbero sempre posizionati in modo da lasciare libere quante più fessure possibile: di solito è sufficiente disporre i cibi «alla rinfusa».
- Si possono cuocere cibi di consistenza diversa contemporaneamente. Mettere alla base i cibi che richiedono un tempo di cottura più lungo e sopra i cibi che cuociono prima. Es: le verdure nel recipiente del Varoma e il pesce nel vassoio del Varoma.
- Le verdure cuociono più uniformemente se prima tagliate a pezzi simili. I tempi di cottura sono sempre indicativi e dipendono dalla qualità, dalla maturità e dalla dimensione degli ingredienti, come anche dai gusti personali.
- Oliare il recipiente e il vassoio del Varoma per assicurasi che i cibi, come la carne, il pesce o gli impasti, non si attacchino alla superficie.
- Non addensare salse o passati prima che sia terminata la cottura a vapore. L'addensamento può fermare l'evaporazione e rallentare la cottura a vapore.
- Il coperchio del Varoma può essere utilizzato capovolto per contenere il recipiente e il vassoio del Varoma. (1). Può essere anche usato come vassoio, per servire a tavola i cibi direttamente nel Varoma.

CUCINARE CON THERMOMIX TM31

AVVISO

Thermomix TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione
Posizionare Thermomix TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Thermomix TM31 possa cadere accidentalmente.

Rischio di danneggiamento causato da vapore
Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.

②

Trovate da subito un posto fisso in cucina per il Vostro Thermomix TM31 cosicché sia sempre pronto ed a portata di mano tutte le volte che ne avete bisogno.

Messa in funzione di Thermomix TM31

Estrarre con delicatezza il cavo elettrico dal corpo macchina e collegarlo alla presa di corrente (230 V). La lunghezza del cavo è regolabile, fino a 1 m. Se non serve tutta la lunghezza del cavo, è possibile riavvolgere la parte che avanza all'interno di Thermomix TM31, evitando così «grovigli» di cavi! Accertarsi che il cavo non sia teso affinché la bilancia possa funzionare correttamente. Non collocare l'apparecchio sopra il cavo perché, in tal caso, non sarebbe stabile e la bilancia non peserebbe con precisione. Ora l'apparecchio è utilizzabile e il display mostra la modalità timer ②.
L'apparecchio viene acceso o commutato nella modalità di stand by premendo il tasto ⏻.
Prima di cominciare a usare il Vostro Thermomix TM31, prendere in considerazione i seguenti consigli per semplificare il lavoro:
Il Thermomix TM31 è dotato di un dispositivo di sicurezza che gli impedisce di azionarsi qualora il boccale non sia stato inserito correttamente e il coperchio non sia stato chiuso correttamente (la manopola della velocità è bloccata).
Un analogo dispositivo di sicurezza impedisce al coperchio di aprirsi durante il funzionamento. La bilancia elettronica funziona a temperature comprese tra –20 °C e +50 °C. In caso di trasporto dell'apparecchio durante il periodo

invernale a temperature inferiori a –20 °C, aspettate finché il Thermomix TM31 raggiunge di nuovo la temperatura ambiente. Così facendo, la bilancia integrata tornerà a funzionare perfettamente. Se pensate di non utilizzare il Vostro Thermomix TM31 per un lungo periodo, si raccomanda di scollegarlo dalla rete staccando la spina dalla presa di corrente, così come si fa con tutti gli apparecchi elettrici (economizzare sul consumo di energia elettrica/si veda anche: «Modalità di spegnimento automatico», pag. 35).

AVVISO

Rischio di infortunio causato dall'insufficiente raffreddamento del motore di Thermomix TM31:
assicurarsi che le fessure per l'areazione su entrambi i lati dell'apparecchio (1) non siano otturate da schizzi, sostanze grasse, residui di cibo e che non siano coperte. In caso contrario si potrebbe verificare un danno all'apparecchio.

Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo

- Pulsanti timer
- Pulsanti temperatura
- Modalità di rimescolamento delicato
- Pulsante modalità impasto
- Pulsante bilancia
- Pulsante per il funzionamento in senso orario/antiorario
- Coperchio chiuso
- Coperchio aperto
- Pulsante di stand by

Display multifunzione

Al centro in alto sul pannello di controllo, trovate il display digitale.
Il display fornisce le seguenti informazioni:

- Modalità bilancia
- Modalità timer
- La funzione Antiorario è stata selezionata
- Bimby è in modalità impasto

I simboli e indicano se l'apparecchio è in modalità timer o bilancia.
Gli altri due simboli indicano che le rispettive funzioni sono attive (o).

②

③

④

Utilizzo della bilancia

La bilancia integrata permette di pesare tutti gli ingredienti direttamente nel boccale o nel Varoma. Si raccomanda di osservare i seguenti passi nell'ordine indicato:

Fase 1: Posizionare il boccale. Il display mostrerà il timer 00:00 ②.

Fase 2: Premere il pulsante bilancia. Attendere il "bip" e il display mostrerà l'indicazione 0.000 ③.

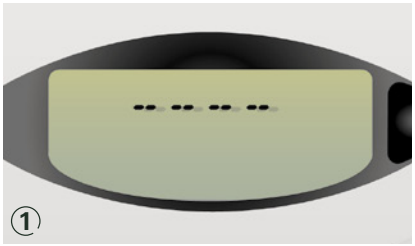
IMPORTANTE:
Mentre si preme il tasto bilancia non toccare nessun altro tasto e non appoggiare niente sul Thermomix.

Fase 3: Versare il primo ingrediente (massimo 2,0 kg) e controllare il peso sul display ④.

Fase 4: Se volete aggiungere più ingredienti, premete nuovamente il tasto bilancia per azzerare il display e versare l'ingrediente successivo.

E' possibile ripetere l'operazione tutte le volte che si desidera fino a raggiungere un peso massimo complessivo di 6 kg. L'oscillazione è: fino a 2 kg +/–30 g.

Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia



1

2

La modalità bilancia funziona da 5 g fino a 6,0 kg, pesabili in tre volte da massimo 2 kg ognuna.
Nel pesare e aggiungere gli ingredienti con la modalità bilancia, versare sempre gli ingredienti lentamente perché la bilancia ha bisogno di due/tre secondi prima di rilevare il peso corretto sul display. Se togliete un ingrediente dal boccale dopo aver premuto il tasto bilancia, sul display apparirà il messaggio mostrato nella figura (1):

Quando si aggiungono gli ingredienti servendosi della modalità bilancia, non versare più di 2,0 kg per volta. Se si aggiungono più di 2,0 kg per volta, il display comincerà a lampeggiare per indicare un sovraccarico (2).

Per una maggiore precisione della bilancia, premere sempre il tasto bilancia prima di pesare o di utilizzare la modalità bilancia. Fare attenzione a non muovere l'apparecchio durante la pesatura.

Dopo aver premuto il pulsante bilancia, Thermomix rimane in questa modalità per 5 minuti, se nessun altro pulsante viene premuto nel frattempo. Dopo i 5 minuti, il Thermomix ritorna automaticamente in modalità timer. Se il pulsante bilancia viene ripremuto, il conteggio dei 5 minuti ricomincia.

Il display fornisce informazioni utili mentre si pesano o si aggiungono ingredienti. Ricordare di rispettare il peso massimo di 2,0 kg per ogni operazione di pesatura successiva.

Pulsanti e display timer

Per scaldare o cucinare i cibi nel Vostro Thermomix TM31, seguire i seguenti passaggi nell'ordine indicato:

Fase 1: Selezionare il tempo.
Servitevi dei pulsanti del timer per impostare il tempo di cottura fino a un massimo di 60 minuti ③.
Premete il tasto + per aumentare il tempo e il tasto – per diminuirlo. Premere velocemente i tasti per modificare il tempo gradualmente.
Se invece si desidera incrementare velocemente il tempo indicato sul display, tenete premuto il tasto +, es. ④.

Incremento del tempo:
da **0 a 1** minuto **1 secondo** alla volta
da **1 a 10** minuti **30 secondi** alla volta
da **10 a 60** minuti **1 minuto** alla volta

Quando il display è nella posizione 00:00 è possibile preselezionare il timer direttamente a un minuto premendo velocemente –; in questo modo non si deve incrementare di secondo in secondo.

Successivamente procedere come indicato sopra. Premere entrambi i pulsanti contemporaneamente, per impostare il tempo sullo 00:00 ③.

Fase 2: Selezionare la temperatura (vedi pag. 30).
Selezionare la temperatura per scaldare o cuocere. Se tale operazione non è necessaria passare al punto 3.

Fase 3: Avviare la velocità (vedi pag. 32).
Dopo aver avviato l'indicatore della velocità, il conteggio del tempo preimpostato avviene alla rovescia, fino a raggiungere lo 00:00.
Se la lavorazione che si sta effettuando è a freddo, l'apparecchio si arresta automaticamente allo scadere del tempo preimpostato e un segnale sonoro avviserà che l'apparecchio ha finito.
Se la lavorazione che si sta effettuando è a caldo, allo scadere del tempo preimpostato le lame continueranno a girare alla velocità minima (modalità di rimescolamento delicato).
Per spegnere il segnale acustico ruotare la manopola della velocità fino a portarla sulla posizione ☕/☕.

IMPORTANTE:

Il funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare) è possibile solo dopo aver preselezionato il tempo di cottura.

Correzione del tempo preselezionato

E' possibile modificare il tempo preselezionato in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento di Thermomix: premete il tasto – per diminuire il tempo e il tasto + per aumentarlo. Se si porta la manopola della velocità sulla posizione / prima dello scadere del tempo preimpostato, ad esempio per aggiungere un ingrediente, il display lampeggia indicando il tempo residuo finché non si gira la manopola della velocità, dopodiché la lavorazione degli alimenti riprende senza problemi. Se si desidera fermare del tutto la lavorazione prima dello scadere del tempo preimpostato, premere entrambi i tasti timer contemporaneamente: il display smetterà di lampeggiare e a questo punto è possibile reimpostare il tempo. Nel caso in cui si azioni la manopola velocità senza aver prima programmato il tempo, l'apparecchio si fermerà automaticamente dopo un massimo di 60 minuti, alla scadenza dei quali partirà un segnale sonoro.

Pulsanti temperatura e led luminosi

I pulsanti della temperatura possono essere utilizzati per impostare una temperatura compresa tra 37 °C e 100 °C. Ogni pulsante è dotato di un proprio indicatore luminoso colorato che lampeggia non appena viene premuto il relativo pulsante (1):

37 °C (99 °F) ..... **= Verde**
50 °C e 60 °C (122 °F e 140 °F)..... **= Giallo**
70 °C e 80 °C (158 °F e 176 °F)..... **= Arancione**
90 °C, 100 °C e Varoma (194 °F e 212 °F) ..... **= Rosso**

I led luminosi della temperatura costituiscono dei punti di riferimento.
Una volta raggiunta la temperatura preselezionata durante la cottura, il led luminoso smette di lampeggiare e rimane acceso fisso. I led luminosi mostrano la temperatura che viene raggiunta via via durante il processo di riscaldamento. Ad esempio, se viene impostata una temperatura di 90 °C, il led corrispondente comincia a lampeggiare. Man mano che il Thermomix si riscalda, si accendono uno dopo l'altro i led delle temperature di 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C e 80 °C fino a raggiungere la temperatura di 90 °C. A questo punto il led dei 90 °C smette di lampeggiare e rimane acceso fisso. Le variazioni di temperature rappresentano semplicemente dei valori indicativi.
Accertarsi sempre che non vi sia nessun led luminoso colorato acceso o lampeggiante se non volete servirvi della modalità di funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare alimenti). In tal caso, spegnere la modalità di riscaldamento premendo il pulsante per evitare di scaldare gli ingredienti nel boccale per la durata del tempo preselezionato.

Indicatore calore residuo

Se si reinserisce il boccale mentre l'apparecchio è ancora caldo, si accende il led della temperatura corrispondente (1 solo led in modalità continua, es. ② segnalazione di una temperatura residua di 60 °C)
Non è possibile selezionare la temperatura per riscaldare, cuocere o cuocere a vapore, se non si è prima impostato il tempo. Ecco un consiglio pratico basato sull'esperienza: cominciare sempre impostando il tempo, poi selezionare la temperatura e, in ultimo, la velocità.

Velocità di sicurezza (oltre i 60 °C/140 °F)

Se si aziona il pulsante Turbo mentre la temperatura all'interno del boccale è uguale o superiore a 60 °C ②, un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale evitando la fuoriuscita degli alimenti. Il dispositivo di sicurezza funziona soltanto se i cibi sono stati cotti nel Thermomix TM31.

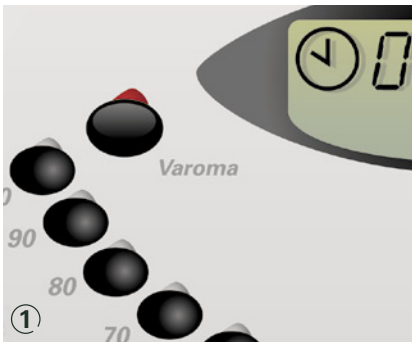
⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Thermomix TM31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.

Modalità di riscaldamento graduale

Le velocità 2 e 3 corrispondono alla modalità di riscaldamento graduale. Selezionando queste velocità la temperatura aumenta lentamente per una cottura delicata dei cibi.

Temperatura Varoma



Selezionando la temperatura Varoma (1) è possibile raggiungere temperature fino a 120°C (248°F) a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio. Per una cottura di 15 minuti a temperatura Varoma, occorrono 250 g di liquidi a base di acqua nel boccale. Questa temperatura è ideale per la cottura a vapore (vedi pag. 20) e per soffriggere ingredienti nel boccale.

AVVISO

Non azionare mai il riscaldamento con il boccale vuoto.

Manopola della velocità

Girando la manopola delle velocità si aziona il Thermomix TM31. Si possono selezionare le velocità seguenti:

Tipologi	Velocità	Giri/min.
Rimescolamento delicato (Soft)	🥄	40
Rimescolamento	1–3	100–500
Frullatura, omogeneizzazione	4–10	1100–10200
Turbo	Turbo	10200

Modalità di rimescolamento delicato 🥄

E' possibile selezionare la modalità di rimescolamento delicato (2) mediante la manopola delle velocità. Con questa impostazione gli ingredienti vengono mescolati lentamente, come quando si mescola di tanto in tanto il cibo in una casseruola. Selezionando questa modalità, i cibi non vengono sminuzzati, ma rimangono a pezzettoni.

Rimescolamento

Azionare le velocità da 1 a 3 per il rimescolamento da delicato a moderato. Queste velocità blande sono particolarmente indicate per preparazioni delicate!

Frullatura/Omogeneizzazione

Azionare le velocità da 4 a 10 ③ per tritare, frullare e omogeneizzare nelle gradazioni da grossolano a fine a finissimo.
Accertarvi sempre di portare gradatamente la manopola delle velocità sulla posizione desiderata, avendo inserito il misurino per evitare eventuali fuoriuscite di cibi durante la triturazione.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortunio causato dalla fuoriuscita di cibo freddo (temperatura inferiore a 60°C)
Tener ben fermo il misurino mentre Thermomix TM31 è in funzione a velocità medie (3–6) o elevate (7–10), oppure quando si aziona la funzione Turbo per triturare o si riduce in purea fredda il contenuto del boccale.

Turbo

Azionare il pulsante Turbo ④ per far funzionare il Thermomix TM31 alla velocità massima. La funzione Turbo viene attivata soltanto tenendo premuto il tasto Turbo. E' utile anche per la modalità «ad intermittenza»: ad esempio, se si desidera tritare grossolanamente un'abbondante quantità di ingredienti, premere il tasto Turbo 3 o 4 volte (o tante volte quanto è necessario). In questo modo, gli ingredienti vengono tritati in maniera uniforme. La funzione Turbo è azionabile quando la manopola velocità è posizionata su oppure su velocità 4 o superiore. Quando la manopola della velocità è posizionata su , entra in funzione il timer. La funzione Turbo non è disponibile quando è attivata la modalità impasto .

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo
Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Thermomix TM31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.

Funzionamento in senso Orario/Antiorario

Premere il pulsante sul pannello di controllo (1) per invertire la direzione di rotazione del gruppo coltelli da oraria ad antioraria.
È possibile usare la funzione Antiorario a qualsiasi velocità con e .
Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa del simbolo corrispondente sul display.
Per togliere la funzione Antiorario è sufficiente premere nuovamente il pulsante . Il funzionamento in senso antiorario è indicato per mescolare con delicatezza i cibi prelibati evitando di sminuzzarli o tritarli.

Modalità impasto (Spiga)

Utilizzare la modalità impasto (Spiga) (2) per preparare la pasta per il pane o la pasta a base di lievito. Per attivare la modalità impasto, portare la manopola velocità sulla posizione e premere il pulsante impasto sul pannello di controllo.

Si azionerà il funzionamento ad intermittenza, che serve a lavorare la pasta in maniera uniforme all'interno del boccale. Si tratta di un'imitazione della speciale procedura di impastatura utilizzata nell'industria dei prodotti da forno per ottenere una pasta da pane di alta qualità. La modalità impasto è azionabile soltanto se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60 °C (140 °F) in seguito all'utilizzo per una preparazione a caldo. In presenza di una temperatura più elevata, si aziona automaticamente un segnale acustico. Durante il funzionamento della modalità impasto un dispositivo elettronico blocca automaticamente sistema di riscaldamento, pulsante Turbo e pulsante per il funzionamento in senso orario/antiorario per impedire di scaldare accidentalmente la pasta.

AVVISO

Thermomix TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione
Posizionare Thermomix TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare.
Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Thermomix TM31 possa cadere accidentalmente. Assicurarsi che vi sia spazio a sufficienza anche sopra l'apparecchio.
Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero apparecchio: non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.

INFORMAZIONI DA RICORDARE

Modalità di spegnimento automatico

Se il Thermomix TM31 è collegato alla presa di corrente e non viene utilizzato (manopola della velocità posta su) per più di 15 minuti, passa in automatico alla modalità di stand-by (spegnimento automatico). Il display si spegne. Per riattivare l'apparecchio è sufficiente premere un tasto qualunque sul pannello di controllo. Per spegnere il Thermomix TM31, occorre tenere premuto per circa 2 secondi il pulsante fin quando appare la scritta «OFF» sul display. In questo caso è possibile riaccendere l'apparecchio soltanto premendo brevemente di nuovo il pulsante on/off . Nella modalità di spegnimento automatico, il consumo di energia elettrica del Thermomix TM31 è inferiore a 1 W. Se pensate di non utilizzare il Thermomix TM31 per un lungo periodo, si raccomanda di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, staccando la spina.

Salvamotore

Tutte le ricette dei libri Thermomix TM31 sono state elaborate in modo tale che il salvamotore non entri in funzione, se vengono rispettate tutte le istruzioni.
Tuttavia, anche se si superano le quantità raccomandate, il motore è protetto da un dispositivo di spegnimento automatico. In questi casi, sul display apparirà il messaggio di errore «LOAd». Se il motore si è arrestato:

- portare la manopola velocità sulla posizione ,
- estrarre il boccale,
- diminuire la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o diluirli con acqua,
- aspettare per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento),
- reinserire il boccale,
- riattivare il Thermomix TM31 mediante la manopola velocità.
- Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sul display compare nuovamente il messaggio di errore «LOAd», chiamare il Servizio Assistenza Vorwerk Contempora.

Primo uso e sovraccarico

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, potrebbe formasi uno strano odore. Se il motore viene sottoposto a sovraccarico durante la preparazione dei cibi, oltre alla possibilità di spegnimento automatico dell'apparecchio, potrebbe verificarsi una formazione di odore dovuta al surriscaldamento del motore. Ciò è completamente privo di pericoli e l'apparecchio tornerà ad essere perfettamente efficiente e funzionante una volta trascorso il tempo di raffreddamento sopraindicato.

PULIZIA

Come per tutti gli elettrodomestici per la cucina, è consigliabile pulire accuratamente tutte le componenti del Vostro nuovo Thermomix TM31 (in particolare il gruppo coltelli, il boccale, il coperchio e la sua guarnizione), prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni utilizzo successivo.

Come pulire il boccale e il suo coperchio

Estrarre il gruppo coltelli e separare il coperchio dalla sua guarnizione (vedi pag. 13–14, 16).

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli
Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

Ora è possibile lavare il boccale dentro e fuori (senza il gruppo coltelli) (1) con acqua calda, detersivo per stoviglie e con un panno morbido o in lavastoviglie; si possono lavare allo stesso modo anche gruppo coltelli, spatola, farfalla, cestello, misurino, coperchio del boccale e Varoma.

Se il cibo dovesse attaccarsi al boccale, usare un detersivo specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

A pulizia effettuata, accertarsi che gli spinotti dei contatti, posti sotto il boccale, siano puliti e asciutti. Se necessario, asciugarli con un panno.
Si raccomanda di smontare il boccale per procedere alla pulizia dell'apparecchio, specialmente quando si utilizza la lavastoviglie.

IMPORTANTE:

Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

Come pulire il gruppo coltelli

Per lavare il gruppo coltelli, posizionatelo sotto l'acqua corrente con le lame sempre rivolte verso l'alto, come mostrato nella fotografia (2). Per facilitare l'operazione utilizzare uno spazzolino o lavarlo in lavastoviglie.

IMPORTANTE:

Non lasciare mai il gruppo coltelli nell'acqua per molto tempo, per non danneggiare la guarnizione del supporto lame.

Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale (con la guarnizione).

Come pulire il Varoma

Per pulire il Varoma lavare il recipiente, il vassoio e il coperchio in acqua tiepida e detergente oppure in lavastoviglie.
Usare un panno umido e pulito e un detergente delicato per la pulizia (3). Non utilizzare mai oggetti taglienti o pagliette di metallo, poiché possono causare graffi.

IMPORTANTE:

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Mettere le parti di plastica, in particolare il coperchio del boccale, nel cestello superiore della lavastoviglie al fine di evitarne la possibile deformazione a causa dell'esposizione a temperature troppo elevate. Alcuni cibi, come il curry, il succo di carota, e in generale tutti quelli contenenti acido citrico, possono provocare macchie: pulire con un panno il coperchio, la sua guarnizione, la spatola e il cestello e tutte le parti del Varoma il più velocemente possibile per asportare tali sostanze. Eventuali macchie residue scompariranno col tempo e non avranno effetto sulla vostra salute o sul funzionamento dell'apparecchio.

Come pulire l'apparecchio principale

Staccare la spina dalla presa di corrente principale, prima di procedere con le operazioni di pulizia.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.

Pulire l'apparecchio principale con un panno umido e morbido e un detergente delicato (1). Utilizzare l'acqua con molta parsimonia, per evitare che penetri all'interno dell'apparecchio.

Altre importanti informazioni per la pulizia

Alcune parti in materiale plastico potrebbero scolorire leggermente, ma ciò non ha effetto sulla vostra salute o sul funzionamento di tali parti.

Se il boccale, con il gruppo coltelli, il coperchio e il misurino, non sono particolarmente sporchi, è sufficiente una breve frullatura: versare circa 1 l di acqua con qualche goccia di detergente nel boccale, selezionare la velocità 5 o 6 e premere più volte il pulsante . Terminare l'operazione risciacquando con acqua e, se necessario, usare anche un panno morbido. Per migliorare l'areazione durante i periodi di inattività dell'apparecchio, non chiudere il boccale con il misurino.

INDICAZIONI PER LE RICETTE PERSONALI

Utilizzate le ricette dei libri del Thermomix TM31 come esempio, per capire come sono strutturate passo per passo. Sarete così in grado di sviluppare le Vostre ricette personali.

Successione degli ingredienti

Nella preparazione delle Vostre ricette personali, tenere in considerazione l'ordine di successione delle varie fasi obbligatorie.

Pesatura degli ingredienti

Prima di pesare il primo ingrediente, premete il tasto bilancia per far comparire «0,000» sul display. Ora aggiungere l'ingrediente.
N.B.: non eccedere mai la capacità di 2 litri.

Ordine di programmazione

Otterrete i risultati migliori seguendo l'ordine suggerito nei seguenti esempi.
La preselezione del tempo è indispensabile quando si desidera cuocere i cibi. Se si stanno mescolando cibi delicati è sempre opportuno utilizzare la modalità Antiorario.

Esempio: Cuocere cibi delicati

Impostazione: 5 min./100 °C (212 °F)//vel. 1
① impostare il timer su «5 min»
② premere il pulsante temperatura su 100 °C (212 °F)
③ premere il pulsante
④ regolare la manopola della velocità su «1».

Esempio: tritare le verdure

Impostazione: 7 sec./vel. 5

① impostare il timer su «7 sec.»
② regolare la manopola della velocità su «5».

Esempio: impastare

Impostazione: 2 min.//

① impostare il timer su «2 min»
② regolare la manopola della velocità su
③ Premere

Tritare e omogeneizzare

È consigliato provare l'operazione per qualche secondo e verificare il risultato. Se non corrisponde a quello desiderato, prolungare il tempo.

Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento dipende dalle seguenti condizioni:
ⓐ temperatura iniziale degli ingredienti da scaldare
ⓑ quantità, peso e volume degli ingredienti (non eccedere la capacità massima del boccale o del Varoma)
ⓒ conducibilità termica degli alimenti da cuocere
ⓓ impostazione della temperatura
ⓔ impostazione della velocità
ⓕ uso degli accessori (con/senza cestello/Varoma)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalie:	**Cosa fare:**
L'apparecchio non si accende	Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente e che il coperchio sia stato chiuso correttamente. Controllare se l'apparecchio è nella modalità di spegnimento automatico.
L'apparecchio non scalda	Verificare che siano stati reimpostati sia il tempo di cottura che la temperatura.
L'apparecchio si arresta durante il funzionamento	Si veda il paragrafo intitolato «Salvamotore» (vedi pag. 35)
Problemi con la funzione bilancia	Verificare che: non venga toccato il Thermomix quando si preme il tasto bilancia; niente appoggi sul Thermomix; il cavo non sia in tensione; i piedini dell'apparecchio siano puliti; il piano di appoggio sia pulito, solido e uniforme; Thermomix non possa scivolare sul piano d'appoggio.

Segnalazione di Errore sul display:

Una caratteristica speciale del Thermomix TM31 è che la causa dell'errore appare sul display. Se sul display compare la scritta «E.r» seguita da un numero a due cifre, e se non è possibile risolvere il problema staccando la spina dalla presa di corrente e riaccendendo l'apparecchio, contattate il Servizio Assistenza Vorwerk citando il messaggio di errore (es. E.r 53 = guasto al sensore della temperatura). Per quanto riguarda il messaggio di errore «LOAd», si veda a pagina 35.

Gli errori segnalati possono essere annullati come segue:

① Staccando la spina dalla presa di corrente:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② Regolando la velocita su e poi su :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
③ Soltanto con intervento Centro Assistenza Autorizzato:
E.r 71, 72

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica
Ispezionare regolarmente l'apparecchio e i suoi accessori, compreso il boccale. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato più vicino alla vostra abitazione.

REGOLE LEGISLATIVE/ COPYRIGHT

Per consumatori di paesi della UE:

Conformemente alla Direttiva UE 2002/96/CE del 27 Gennaio 2003, le cui norme attuative sono in via di definizione, il simbolo del bidone barrato, riportato sugli apparecchi, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile dovrà essere smaltito secondo la relativa vigente legislazione. Le informazioni aggiornate sulle modalità di smaltimento sono disponibili contattando il Servizio Clienti: 800-841811

Copyright ©

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questa opera editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questa opera non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti in nessuna forma e attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Direttive relative al mercato statunitense

Osservare che finora il Thermomix TM31 (l'"apparecchio") è stato e viene solo prodotto, commercializzato, venduto e distribuito da Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. ("Vorwerk").

L'apparecchio non è stato né sviluppato/realizzato per il mercato statunitense, né è stato approvato per/rilasciato in tale mercato. Perciò l'apparecchio è intenzionalmente non destinato a essere venduto o promosso in nessun modo negli USA da Vorwerk né da altri terzi autorizzati e non è fornito alcun servizio clienti relativo all'apparecchio da parte di Vorwerk o di altri terzi autorizzati negli USA.

Vorwerk non accetta né accetterà di assumersi alcun tipo di responsabilità per nessun danno e/o perdita di alcun tipo (compresi, ma non solo, ogni danno o perdita diretti, indiretti, speciali, incidentali, punitivi o emergenti, ogni perdita di profitto o perdita di business e ogni danno relativo a danni materiali, ferite e morte) che in qualsiasi modo deriva da un uso dell'apparecchio negli USA o è in relazione con tale uso o è provocato da tale uso o è conseguenza di tale uso (compresi danni e/o perdite dovute alle diverse tensioni di alimentazione utilizzate negli USA). Le persone che utilizzano l'apparecchio negli USA lo fanno interamente a proprio rischio.

GARANZIA/ SERVIZIO CLIENTI

Garanzia

Per il periodo di garanzia consultare il contratto di vendita.

Il Thermomix TM31 può essere riparato esclusivamente dal Servizio clienti Vorwerk competente o da un tecnico Vorwerk autorizzato alle riparazioni.

Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con il Thermomix TM31 (pagine 10–11) o accessori originali di Vorwerk Thermomix. Non utilizzare mai il Thermomix TM31 in combinazione con accessori o dotazioni non forniti da Vorwerk Thermomix, poiché ciò comporterebbe il decadimento della garanzia decade.

Servizio clienti

Per informazioni dettagliate contattare il nostro Incaricato alla Vendita Thermomix, il distributore di vendita nazionale o consultare il sito www.thermomix.com.

Prodotto da
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

TABLE OF CONTENTS

Note: all handling instructions apply for Thermomix TM31-1C with 220 ... 240 V and Thermomix TM31-4C with 110 ... 127 V

Notes for your safety 5
Technical data 8
Introduction/Customer service 9

Your Thermomix TM31 10

Before you start 12
How to insert the mixing bowl correctly 12
How to remove the mixing knife 13
How to insert the mixing knife 14

Accessories 15
Mixing bowl, mixing bowl base 15
Mixing bowl lid, measuring cup 16
Simmering basket 17
Spatula 18
Stirring attachment (butterfly) 19
Varoma 20
How to combine the Varoma parts 20
How to use the Varoma correctly 21
Practical work with the Varoma 24

Working with the Thermomix TM31 25
Starting the Thermomix TM31 25
Explanation of symbols on control panel 26
Multi-function display 27
Weighing and adding with the tare button 27
Further information about weighing 28
Timer buttons and timer display 29

Adjustment of preset time 30
Temperature buttons and illuminated temperature indicators 30
Indicator for remaining heat 31
Soft start 31
Gentle heating setting 31
Varoma temperature setting 32
Speed selector 32
Gentle stir setting 32
Stirring 32
Mixing/blending 33
Turbo button 33
Clockwise/counter-clockwise operation 34
Dough mode 34

Things to remember 35
Sleep mode 35
Electronic motor protection 35
First time use and high loads 35

Cleaning 36
How to clean the mixing bowl and its lid 36
How to clean the mixing knife 37
How to clean the Varoma 37
How to clean the main appliance 38
Additional information for cleaning 38

Notes for your own recipes 39
Troubleshooting 40
Legal regulations/Copyright 41
Warranty/Customer service 42

NOTES FOR YOUR SAFETY ⚠

The Thermomix TM31 is intended for domestic food use or similar areas of application. It complies with the most advanced safety standards. For your own safety, read this instruction manual carefully before using your Thermomix TM31 for the first time and be sure to take particular note of the following.

Retain instruction manual for future reference. This instruction manual is part of the Thermomix TM31. Therefore always include this instruction manual to the appliance when a third person uses it.

The Thermomix TM31 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The Thermomix TM31 complies with the safety standards of the country in which it was sold by an authorised Vorwerk organisation. Compliance with the local safety standards cannot be guaranteed should the Thermomix TM31 be used in any other country. Vorwerk therefore accepts no liability for any damages that may be arise as a consequence.

Danger of electric shock

- Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning and if appliance is not used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix TM31 in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food debris whether liquid or solid.
- Inspect your appliance, its accessories including the mixing bowl and the connecting cable regularly for possible damage. Damaged parts can impair safety. If damage does occur, do not use the appliance and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.
- The Thermomix TM31 may only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. This also applies in the case of damage to the connecting cable which may only be replaced by the Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. Improper repair works or improper handling may result in serious risks for the user.

Danger of injury from sharp mixing knife

- Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2 litres of food into mixing bowl.
- Observe the fill level marks of mixing bowl.
- Use Thermomix TM31 only with correctly fitted, clean sealing ring of mixing bowl lid. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of a damage or leakage exchange the sealing ring immediately, at the latest every 2 years.
- Only open the mixing bowl lid after the processed food stops moving. This is especially important if you are using high speed levels above speed 5.
- Never try to open mixing bowl lid by force. Only open the mixing bowl lid after the speed selector is pointing to open lid position.
- Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing hot food (Temperature above 60°C), especially if it has not been heated in the Thermomix TM31. Never hold the measuring cup when processing hot food.
- Mind single spots of hot food escaping from opening of mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the opening leaving it in place especially when processing hot food (e.g. jam, soup) at medium (3–6) and higher (7–10, Turbo) speed levels.
- When processing hot food (for temperatures above 60 °C) do not touch the measuring cup or press the Turbo button.
- Do not use Varoma temperature to heat up or cook large quantities of food.
- Use only low speed levels (1–2) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.
- Be sure to place the Thermomix TM31 on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the Varoma.
- Be sure to position the Varoma correctly onto mixing bowl and appliance.

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Mind hot steam escapes at the sides and from the top of Varoma lid during operation.
- Touch only the handles at both sides of Varoma.
- Never use Varoma without Varoma lid.
- Hold Varoma lid in such a way that the rising steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you when taking it off.
- Mind hot steam which will continue to rise up out of opening of mixing bowl lid when removing the entire Varoma.
- Keep children away from Thermomix TM31 when using Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.
- Ensure that opening of mixing bowl lid and some slots of Varoma dish and tray remain free otherwise there can be uncontrolled escape of steam.

Danger of injury by contact with hot parts

- Keep the appliance always out of children's reach and warn children that the mixing bowl and Varoma will heat up.

Danger of injury by escaping cold food (Temperature below 60°C)

- Hold measuring cup firmly while operating the Thermomix TM31 at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when pressing the turbo button to chop or purée cold food.

Danger of injury by usage of not intended items or equipment

- Use only parts provided with the Thermomix TM31 (page 10–11) or original spare parts from Vorwerk Thermomix.
- Never use the Thermomix TM31 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix.
- Use only the Thermomix TM31 measuring cup to close the opening in the mixing bowl lid. Do not cover mixing bowl lid with towels or similar items.
- Use only the Thermomix TM31 spatula with safety disk for stirring food in mixing bowl. Never use other items such as spoons, cooking spoons or any other tools for stirring. These might get caught in the rotating mixing knife, possibly resulting in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix TM31 spatula through the opening in the mixing bowl lid.

Property damage

Thermomix TM31 can move

- Place your Thermomix TM31 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip. Keep Thermomix TM31 in a sufficient distance from the edge of this surface to prevent it from falling down. When preparing dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole appliance to move. Do not, therefore, leave the appliance unattended while it is operating as it might fall from the work surface.

Risk of damage

- **By hot steam:** Ensure a sufficient distance above Thermomix TM31 and Varoma i.e. below (suspended cupboards, shelving) and around them to prevent damage from hot escaping steam.
- **By external heat source:** Keep a sufficient distance between the Thermomix TM31 and external heat sources such as radiators, hot plates, ovens, hobs, etc.
  Do not place the Thermomix or its connecting cable on any heat source (e. g. hot plates, cooking elements, stove or oven) because unintended turning on may cause damage to the appliance.
- **By leaking out food:** Ensure sealing ring of mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the food to be mixed or cooked may leak out and damage the appliance.
- **By insufficient cooling of Thermomix TM31:** Ensure ventilation openings on both sides of the appliance are always free from splashes of fat, food leftovers or suchlike and not covered. Otherwise damage of the appliance may occur.
- **By improper use:** Use Thermomix TM31 only with alternating current and a mains power supply duly installed by a specialist. The mains power supply voltage and mains frequency must correspond with the type plate (on the bottom of the main appliance).

TECHNICAL DATA

Symbol of conformity/ Mark of conformity	
Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 100 to 10,200 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough preparation. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	1,000 W power consumption. Protected against overheating.
Integrated scales	Measuring range from 5 to 100 g in 5 g increments; 100 to 2,000 g in 10 g increments (to max. 6 kg).
Housing	High-quality plastic material.
Mixing bowl	Stainless steel, with heating system and temperature sensor integrated. Maximum capacity 2 litres.
Connected load	Only for 220 … 240 V 50/60 Hz or 110 … 127 V 60 Hz alternating voltage (see country details). Maximum power consumption 1,500 W. Pull-out connecting cable, 1 m long.

Country details	**Canada**	**Mexico**	**Taiwan**
Motor	400 W	500 W	500 W
Heating system	900 W	1,000 W	1,000 W
Max. power consumption	1,300 W	1,500 W	1,500 W
Voltage	120 V	127 V	110 V

Dimensions and weight	**excl. Varoma**		**Varoma**	
Thermomix TM31	height	30.0 cm	height	11.8 cm
	width	28.5 cm	width	38.5 cm
	depth	28.5 cm	depth	27.5 cm
	weight	6.3 kg	weight	0.8 kg

INTRODUCTION/ CUSTOMER SERVICE

Dear Customer,

Congratulations on having chosen the Thermomix TM31!

During a Thermomix TM31 demonstration, you experienced and tested with your five senses the benefits of your new Thermomix. An experienced Thermomix advisor helped you optimize the usage of all possible functions to your individual needs.

Now you are ready to start taking advantage of your own Thermomix. Preparing tasty and healthy food becomes fast and easy.
Cooking with Thermomix saves you time for other activities.

This instruction manual will familiarize you step by step with your new Thermomix. Please read it carefully. With each step you will experience that we have considered your interests and needs when we designed this high quality product.

The easy to understand step by step design of our recipes will enable you to prepare your meals and dishes with great success.

We wish you, your family and your friends a lot of fun with your new Thermomix!

Vorwerk Thermomix

If you have any questions or difficulties please do not hesitate to contact:

Your Thermomix TM31 advisor:

Name _____
Telephone _____
Fax _____
Mobile phone _____
Email _____

Thermomix customer service: see page 42.

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

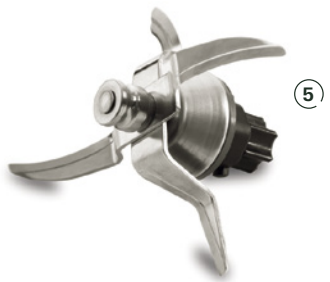
This instruction manual is available in further languages at www.thermomix.com

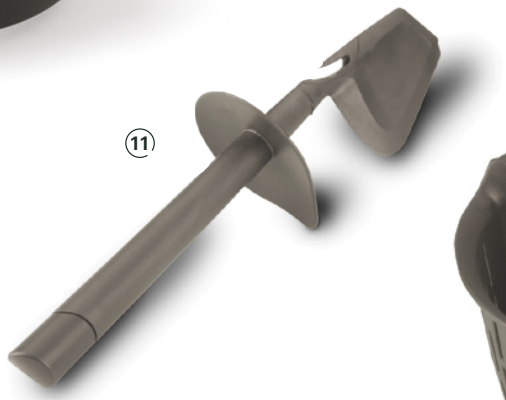
Version: 20120816/230_120

YOUR THERMOMIX TM31

After opening the packaging please check that all Thermomix TM31 components are included. These are:

- Thermomix TM31 including mixing bowl and lid with sealing ring
- Simmering basket
- Stirring attachment (butterfly whisk)
- Measuring cup
- Spatula
- Varoma
- Recipe Cookbook
- Instruction Manual





1. Main appliance
2. Mixing bowl
3. Mixing bowl base
4. Sealing ring for mixing knife
5. Mixing knife

9. Mixing bowl lid
10. Stirring attachment (butterfly)
11. Spatula with safety disk
12. Simmering basket
13. Measuring cup
14. Sealing ring for mixing bowl lid

Varoma

6. Varoma lid
7. Varoma tray
8. Varoma dish

BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing the Thermomix TM31!

Before using your Thermomix TM31 for the first time attend a demonstration with a qualified Thermomix advisor. Familiarize yourself with using your Thermomix TM31.

Before you start

Make sure to place your Thermomix TM31 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. Keep your Thermomix TM31 in a permanent position in your kitchen, so that you can operate it easily. Clean your Thermomix TM31 thoroughly before using it for the first time. Follow the instructions in the chapter on cleaning (page 36).

How to insert the mixing bowl correctly

Before inserting the mixing bowl please always ensure that the speed selector has been set to ① . Insert the mixing bowl with the handle pointing to the front and push it gently into position ② – the grooves on the sides of the bowl slide down the ridges on the shoulders of the appliance.

The mixing bowl has been inserted correctly if its handle is at the front, as shown in picture ②, and if the bowl itself is securely fixed in the appliance. To close the mixing bowl correctly press the mixing bowl lid vertically onto the mixing bowl ③. The arrow must point to the handle of the TM31 bowl. Then turn the lid in a clockwise direction ④ until you hear it “click” into place, make sure to turn it all the way to the stop. Turn speed selector to closed lid position ; otherwise, the Thermomix TM31 cannot be switched on.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

Never try to open mixing bowl lid by force. Only open the mixing bowl lid after the speed selector is pointing to open lid position and the food or liquid in the TM bowl has stopped moving.

How to remove the mixing knife

To remove the mixing knife: Hold the mixing bowl with one hand, with your other hand turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise and pull the mixing bowl base off downwards (5). Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it together with its sealing ring (6).

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp mixing knife

Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

IMPORTANT:

Take precautions to prevent the mixing knife from falling out accidentally.

How to insert the mixing knife

To re-insert the mixing knife, follow the ‘removal’ steps in the reverse order.

Put the mixing knife back into the mixing bowl ① by pushing it through the opening in the bottom of the bowl ②.

NOTICE

Risk of damage by leaking out food

Ensure sealing ring of mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the food to be mixed or cooked may leak out and damage the appliance.

Now re-fit the mixing bowl base from below onto the mixing knife. Push the mixing knife through the opening in the bottom of the mixing bowl with one hand. With your other hand hold the mixing bowl and turn (at the same time) the mixing bowl base 30 degrees counter-clockwise to lock ③.

ACCESSORIES

Before you start using your Thermomix TM31 we would like to present its accessories in more detail. They are proof of a well thought out design. Every part has been designed intelligently and serves several purposes.

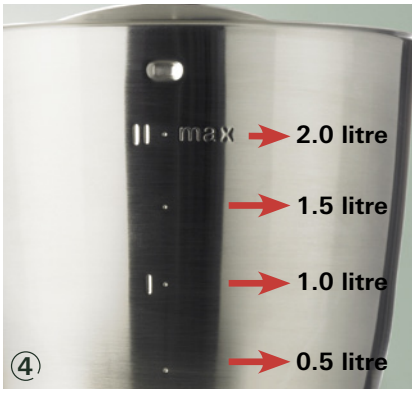
Mixing bowl

On the inside and on the outside of the mixing bowl there are marks indicating the filling level ④. Each mark corresponds to 0.5 litre. The mixing bowl has a maximum capacity of 2 litres ⑤.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2 litres of food and/or liquid into mixing bowl.
- Observe the fill level marks of mixing bowl.

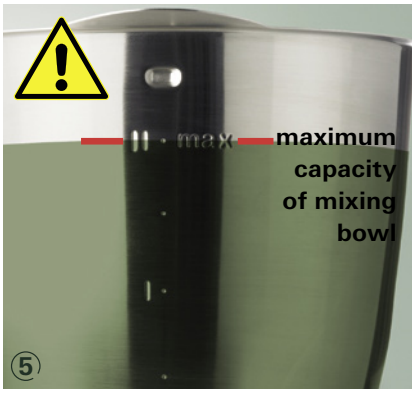


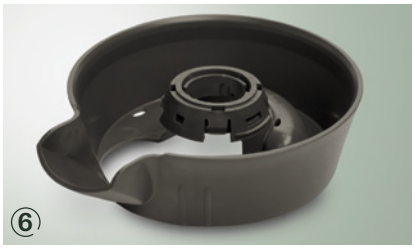
Mixing bowl base

The mixing bowl base ⑥ is used to fasten and loosen the mixing knife within the mixing bowl. The whole mixing bowl may be placed on any work surface. There is no need to place a mat under the bowl.

IMPORTANT:

The mixing bowl base must be turned as far as it will go and locked. Never place the bowl onto the appliance without first locking the mixing knife and mixing bowl base in place. Failure to fit the mixing bowl base and mixing knife correctly may result in damage to other parts of the Thermomix.





ENGLISH

Mixing bowl lid

The mixing bowl lid is used to close the mixing bowl. For safety reasons your Thermomix TM31 will not start working unless the lid has been positioned and locked correctly. Never try to force the lid open when the appliance is locked.

Take care to insert the sealing ring for the lid correctly. Put the lid upside down on your work surface and position the ring onto the lid by pushing it into the three hinges whereupon you can hear a "click" (1). The sealing ring prevents liquid or food from escaping between the mixing bowl and the lid.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

Use Thermomix TM31 only with correctly fitted, clean sealing ring of mixing bowl lid. Inspect the sealing ring regularly. Should damage or leakage occur replace immediately, at the latest every 2 years.

When cleaning the mixing bowl lid, remove the sealing ring and clean it separately.

Measuring cup

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Be aware that single spots of hot food may escape from the opening of mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the opening leaving it in place especially when processing hot food (e.g. jam, soup) at medium (3–6) and higher (7–10, Turbo) speed levels.
- Do not cover mixing bowl lid with towels or similar items.

The measuring cup is a multi-purpose item: it is a closing cap for the opening in the lid to avoid heat loss and it prevents food to be mixed or cooked from escaping.

The measuring cup can be used to measure ingredients. A measuring cup filled to the brim holds 100 ml, and a half-filled measuring cup (middle notch) 50 ml.

Place the measuring cup into the opening in the lid with its opening showing upwards (2).

Only when using the butterfly whisk: position the measuring cup with the opening pointing downwards. If you wish to add some liquid there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl.

To add ingredients through the opening in the lid lift the measuring cup and add them into the mixing bowl.

Simmering basket

The simmering basket for the Thermomix TM31 is made of high-quality plastic. Like the measuring cup, the basket is a multi-purpose item:

- Filtering of fruit and vegetable juices. Chop and make a puree in the Thermomix TM31, then insert the simmering basket into the mixing bowl and use it as a filter when pouring the juice out. When pouring the juice use the spatula to hold the simmering basket (3).
- Delicate food such as meatballs or fishballs that are not suited to be prepared in the mixing bowl as a whole should be put into the simmering basket. Here they can be stewed or steamed.
- For cooking side dishes (e.g. rice, potatoes).

Removing the simmering basket is effortless: place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket (4) and lift the basket (5). The spatula can be removed at any time.

- The feet at the bottom of the simmering basket (6) allow liquid to drip off the food in the basket.
- In case of reducing liquid in food (e.g. tomato sauce) put the simmering basket as cover onto the lid (7) instead of the measuring cup.

Spatula

The spatula (1) is another example of the intelligent design of the Thermomix.

- The Thermomix TM31 spatula is the only instrument you may use to mix or stir the ingredients in the mixing bowl (2). Push it from above into the bowl through the opening in the lid. The safety disk ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during chopping, cooking or simmering.
- The spatula should be used to scrape all ingredients from the mixing bowl. The tip of the spatula is shaped to fit exactly between the mixing knife assembly and the wall of the mixing bowl.
- The spatula has a specially shaped safety disk to make sure that it does not roll off the work top.
- When filtering fruit or vegetable juices use the spatula to hold the simmering basket in place.
- Removing the simmering basket is effortless with the spatula (see page 17, photo 4).

⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of not intended items

- Use only the spatula with safety disk (provided with the Thermomix TM31) for stirring food in mixing bowl.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the spatula through the opening in the mixing bowl lid.
- Never use other items such as spoons, cooking spoons or any other tools for stirring. These might get caught by the rotating mixing knife, possibly resulting in injury.

Stirring attachment (butterfly)

- The butterfly ③ (here positioned on mixing knife ④) will help you to achieve best results when whipping cream or beating egg whites. It is also the perfect utensil for the preparation of creamy puddings or cream mixtures.
- When boiling milk or preparing puddings or sauces the butterfly allows a constant movement of ingredients. This will prevent the food from sticking.

It is easy to insert and remove the butterfly: Insert the butterfly as shown in the picture ⑤. Its ball-shaped end ensures that it can be removed easily.
To remove the butterfly hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

⚠ CAUTION

- Only switch on speed after the butterfly has been positioned into place.
- Do not select a speed higher than level 4 when the butterfly is fitted.
- Never use the spatula when the butterfly is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly when the mixing knife is in motion and the butterfly is fitted.

Varoma

The Varoma (1) consists of three parts (2):
- Varoma dish (bottom)
- Varoma tray (middle)
- Varoma lid (top)

All parts are made of high-quality, food compatible plastic.

NOTICE

- Always store the Varoma with its lid closed (1).
- Use Varoma only with Thermomix TM31 (not suitable for microwave, oven or other appliances).

How to combine the Varoma parts

You can use your Varoma in either of the following two combinations:

Combination 1:
Varoma dish plus Varoma tray and lid (2).
Use this combination for cooking different foods, e.g. vegetables with meat or fish, or a larger amount of the same food, e.g. yeast dumplings.

Combination 2:
Varoma dish plus Varoma lid (3).
Use this combination for cooking large amounts of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water
Never use Varoma without Varoma lid.

IMPORTANT:

If Varoma lid is not positioned properly, the steam will escape and the food inside the Varoma will not cook properly.

How to use the Varoma correctly

Your Varoma is an accessory designed for the Thermomix TM31 and can only be used with the TM31. Before you can start steam cooking with the Varoma you will need to set up your Thermomix TM31 correctly.

Step 1: Set up Thermomix TM31.
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into mixing bowl for up to 30 minutes steam cooking. If you steam cook with simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with mixing bowl lid and lock it.

For a flavoursome variation you can use a vegetable broth or water-wine-mix instead of water.

Step 2: Filling the Varoma.
Place Varoma lid upside down on your work surface ④ and position Varoma dish on top – it fits precisely into the groove.
Now loosely fill Varoma dish with food ⑤. Make sure that some slots remain open so that the steam can spread evenly. As you fill the Varoma, put food requiring longer cooking at the bottom, and food requiring shorter cooking at the top.
Varoma lid underneath Varoma dish will stop the liquid from washed vegetables, ripe fruit, raw meat or fish from wetting your work surface.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Ensure that opening of mixing bowl lid and some slots of Varoma dish and tray remain free, otherwise there can be uncontrolled escape of steam.
- Be sure to position the Varoma correctly onto mixing bowl and appliance.

When using the Varoma tray, insert it into the Varoma dish. Make sure Varoma tray is positioned loosely and evenly. Then place food onto it ①. Place Varoma upright into position onto locked mixing bowl lid (without the measuring cup) in such a way that it sits well ②.

Place the Varoma lid on top. It should be positioned loosely and evenly so that it seals the Varoma well, allowing no steam to escape.

IMPORTANT:

Never leave the measuring cup in the mixing bowl lid when using the Varoma. If Varoma lid is not positioned properly, not enough steam will stay in the Varoma. This will slow down the cooking process.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Mind hot steam escapes at the sides and from the top of Varoma lid during operation.
- Keep children away from Thermomix TM31 when using Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.

Danger of scalding by splashing hot food

- Use only low speed levels (🥄 – 2) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing hot food or liquid to froth up.

Step 3: Steam cooking with Varoma ③
All you need to do is select the time and Varoma temperature on the control panel. The steam cooking process begins when you turn the speed selector to a low speed setting (🥄 – 2). The timer starts to count down. Water or water-based liquid in the mixing bowl heats up to over 100°C, developing hot steam. The steam rises through the opening in the mixing bowl lid of the Thermomix TM31 into the Varoma. The food is cooked gently in the hot steam. Please note that the maximum Varoma temperature is 120°C, depending on what ingredients you are using, e.g. oil.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Touch only the handles at both sides of Varoma.
- Hold Varoma lid in such a way that the rising steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you when taking it off.
- Mind hot steam which will continue to rise up out of opening of mixing bowl lid when removing the entire Varoma.

When the ingredients are cooked or if you want to check whether they are cooked, turn speed selector to closed or open lid position (⧉/⧉). In order to open the Varoma, slightly incline the Varoma lid carefully to the front so that the steam can escape on the back ④. Take care to let the condensation water drip into the Varoma dish and tray by holding the Varoma lid above them.
Then carefully remove the Varoma lid and place it upside down onto the work surface. Lift the Varoma dish and tray up, wait some seconds so that the condensed water drips onto mixing bowl lid. Then place Varoma dish and tray onto Varoma lid.

Practical work with the Varoma

This description explains clearly how easy it is to use the Varoma. Observe the following basic rules for using the Varoma:

- Place enough water in the mixing bowl.

IMPORTANT:

30 minutes steam cooking requires 0.5 litre (500 g) of water, for every additional 15 minutes an additional 250 g.

- The bottom of the Varoma dish and tray are both designed with an even pattern of small slots to guarantee an even distribution of steam in the Varoma. The food should always be positioned so that as many slots as possible remain “free”. Laying the food in “loosely” is usually enough to ensure this.
- You can cook foods of different consistency and hardness at the same time. Place food requiring longer cooking at the bottom and food requiring less cooking at the top, e.g. vegetables in the Varoma dish and fish on the Varoma tray.
- The vegetables will be evenly cooked if you cut them into similar-sized pieces. The cooking times stated are approximate. Cooking time varies depending on quality, ripeness and size of the ingredients as well as your personal preferences.
- Grease the Varoma dish and tray to make sure that ingredients such as meat, fish or dough do not stick.
- Do not thicken your sauces and soups until the steam cooking process is finished. Thickeners may stop steam from forming evenly in the mixing bowl and slow down the overall cooking process.
- You can also turn the Varoma lid upside down and use it as a drip collector for the Varoma dish and the Varoma tray (1). It can also be used as a tray to serve food directly from the Varoma.

WORKING WITH THE THERMOMIX TM31

NOTICE

Thermomix TM31 can move
Place your Thermomix TM31 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip. Keep a sufficient distance from the edge of this surface to prevent Thermomix TM31 from falling down.

Risk of damage by hot steam
Ensure a sufficient distance above Thermomix TM31 and Varoma (suspended cupboards, shelving) and around them to prevent damage from hot escaping steam.

②

Find a permanent place in your kitchen for your Thermomix TM31 right from the start so that it is ready at hand whenever you need it.

Starting the Thermomix TM31

Pull the electric cable lightly from the housing and connect it to the mains supply. You can choose whatever length of cable you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the cable the remaining length can be kept inside the Thermomix TM31 avoiding any tiresome “spaghetti” of cables! Make sure that there is no strain on the cable so that the scales work properly. Do not place the appliance on the cable. If you do, the appliance will not sit firmly on the surface and the scales will not weigh accurately. Now the appliance is operable and the display shows the timer mode ②.

The appliance is activated or switched into sleep mode by pushing the ⏻ button.

Before you start using your Thermomix TM31 consider the following tips to make your work easier:

A safety device is provided which prevents the Thermomix TM31 from operating if the mixing bowl has not been inserted properly and the lid has not been correctly locked (speed selector is blocked). Likewise, a safety device prevents the lid from opening while the appliance is operating.

The electronic scales work within a temperature range between –20°C and +50°C (4°F and +122°F). If the appliance has been transported in winter and the temperature falls below –20°C (–4°F) wait until the Thermomix TM31 has reached room temperature again. In this way, the integrated scales will work perfectly. If you do not need your Thermomix TM31 for a prolonged period of time please disconnect it from mains supply as you do with most electric appliances (economizing on power consumption; see also: “Sleep mode”, page 35).

NOTICE

Risk of damage by insufficient cooling of Thermomix TM31:
Ensure ventilation openings on both sides of the appliance (1) are always free from splashes of fat, food leftovers or suchlike and not covered. Otherwise damage of the appliance may occur.

Explanation of symbols on control panel

- Timer buttons
- Temperature buttons
- Gentle stir setting
- Button for dough mode
- Tare button for scales
- Button for clockwise/ counter-clockwise operation
- Closed lid
- Open lid
- Sleep mode button

Multi-function display

In the centre at the top of the control panel there is a digital display.
This display provides the following information:

- Weighing mode
- Timer mode
- Counter-clockwise operation has been chosen
- Thermomix in dough mode

The symbols and are displayed to indicate if the appliance is in weighing or timer mode.
The latter two operating modes as well are indicated by their respective symbols (or).

2

3

Weighing and adding with the tare button

The integrated scales allow you to weigh all ingredients directly in the mixing bowl and in the Varoma. Please observe the following sequence of steps:

Step 1: Insert mixing bowl. The display will show the timer 00:00 (2).

Step 2: Press tare button. Wait for the tone “beep” and the display will show the scales 0.000 (3).

4

IMPORTANT:

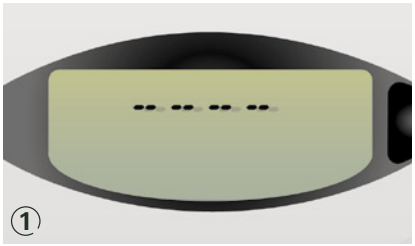
When pressing the tare button do not touch the Thermomix or lean anything against it.

Step 3: Put in the first ingredient (2.0 kg max.) and check the quantity on the display (4).

Step 4: If you wish to add more ingredients push the tare button again and add the next ingredient.

Repeat these steps as often as required to the maximum weight (6 kg).
The variation for up to 2 kg is +/–30 g.

Further information about weighing



The tare function works from 5 g to 6.0 kg in steps of 3 times 2 kg. When weighing and adding ingredients with the help of the tare function always add ingredients slowly because two to three seconds are needed before the scales show the correct weight.
If you remove an ingredient from the mixing bowl after you have pressed the tare button, the information on picture (1) will appear on the display.

When adding ingredients with the help of the tare function do not add more than 2.0 kg at a time. If you add more than 2.0 kg at a time the display will start flashing, indicating an overload (2).

Always press the tare button first before weighing or using the tare function. This will increase the accuracy of the scales. Please be careful not to move the appliance during the weighing process.

After pressing the tare button the Thermomix remains in the weighing mode for 5 minutes unless another button is pushed or the speed selector is turned. After these 5 minutes the Thermomix returns to the timer mode. When the tare button is pressed once more the 5 minutes start again.

The display provides you with valuable information when weighing or adding ingredients. Remember to observe the maximum of 2.0 kg per adding process.

Timer buttons and timer display

Observe the following sequence of steps if you wish to prepare or heat food in your Thermomix TM31:

Step 1: Select a time
Use the timer buttons to preset an operating time of up to 60 minutes ③.
Press the + to increase time and the – button to reduce it. To change time gradually, press the button briefly. Press and hold the + button to increment the timer display rapidly, e.g. ④.

Time selection:
0–1 minute in increments of **1 second**
1–10 minutes in increments of **30 seconds**
10–60 minutes in increments of **1 minute**

When the display is in the zero setting you can preset the time directly to 1 minute by briefly pressing the – button; therefore you do not have to count up in increments of 1 second. Then proceed as indicated above.

Press both buttons simultaneously to set the displayed time to 00:00 ③.

Step 2: Select a temperature (see page 30 ff.)
Select the appropriate temperature if the food should be heated or cooked.
If not proceed with step 3.

Step 3: Turn the speed selector (see page 32 ff.)
After the speed selector has been turned, the preset time is counted backwards in steps of one second, until 00:00 is reached.
When the appliance is in cold mixing mode the mixing speed switches off after the preset time has expired. A buzzer will sound to indicate that the job has been completed.
When the appliance is in heating or cooking mode the mixing knife will continue to rotate in the gentle stir setting after the preset time has expired.
To switch off the buzzer turn the speed selector back to ☕/☕.

IMPORTANT:
Heating and cooking are only possible if a time period has been preset.

Adjustment of preset time

The preset time can be changed at any time during preparation.
Press the – button to reduce the time, press the + button to increase it. If the speed selector gets turned to / before the preset time has expired, for example in order to add another ingredient, the display will flash, indicating the current time, until the speed selector is turned. Food preparation can thus be continued without difficulty. If you wish again to stop the mixing procedure altogether before the preset time has expired, press both timer buttons simultaneously. This will stop the display flashing and you may reset the time. If no time has been preset and the speed selector is activated the appliance will automatically stop after a maximum time of 60 minutes. After this time, a buzzer will sound.

Temperature buttons and illuminated temperature indicators

The temperature buttons can be used to set a temperature between 37°C and 100°C (99°F and 212°F). Each button has a coloured indicator lamp (1) which will flash after the respective button has been pressed:

37°C (99°F) ..... **= green**
50°C and 60°C (122°F and 140°F) ..... **= yellow**
70°C and 80°C (158°F and 176°F) ..... **= orange**
90°C, 100°C and
Varoma (194°F and 212°F)..... **= red**

The illuminated temperature indicators are points of reference. When the preset temperature has been reached during cooking the indicator lamp stops flashing and changes to continuous mode. The illuminated indicators show the temperature that has been reached during the heating process. For example, if a temperature of 90°C (194°F) is set the related light will start flashing. As the Thermomix heats up the lights for 37°C, 50°C, 60°C, 70°C and 80°C (99, 122, 140, 158 and 176°F, respectively) light up one after the other until 90°C (194°F) is reached. At this point this light changes from flashing to continuous mode. The illuminated temperature indicators are approximate values.

Always ensure that none of the coloured indicator lights is flashing if you do not wish to heat or cook food. Otherwise, switch off the heating function by pressing the ⏻ button. This will prevent unwanted heating of ingredients in the mixing bowl if a time has been preset.

Indicator for remaining heat

If the mixing bowl is re-inserted into the appliance while it is still warm the relevant light will show its remaining temperature (only 1 lamp in continuous mode, e.g. ② remaining heat 60°C). No temperature for warming up, cooking and steam-cooking can be set unless a time has been preset. Therefore please always proceed as follows:
Always start by setting a time, then choose the temperature, followed by speed selection.

Soft start (above 60°C/140°F)

If the turbo button is pressed or the speed selector actuated while the temperature in the mixing bowl is 60°C (140°F) or above ②, the electronic system prevents the food from escaping by delaying the speed increase. This soft start only works if the food has been heated up or cooked in the Thermomix TM31. Then the temperature sensor can measure the actual temperature correctly and control soft start accordingly. If using the Thermomix TM31 to process food that has not been heated or cooked in the appliance (e.g. preparing a gravy from hot meat juices) you should only increase the speed slowly and gradually.

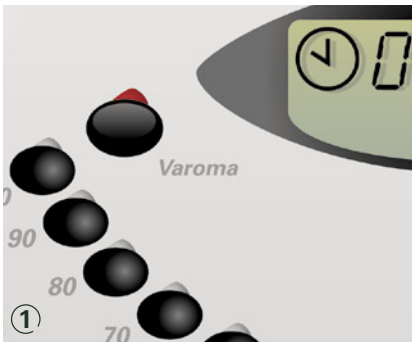
⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing hot food (Temperature above 60°C), especially if it has not been heated in the Thermomix TM31. Never hold the measuring cup when processing hot food.

Gentle heating setting

Speeds 2 and 3 are designed as gentle heating setting. When these speeds are selected the temperature will rise slowly leading to gentle cooking of the food.

Varoma temperature setting



If the Varoma temperature setting (1) is selected, temperatures of up to 120°C (248°F) may be reached, depending on what ingredients you are using, e.g. oil. During 15 minutes at Varoma temperature setting 250 g water or water-based liquids evaporate. This temperature setting is used for steam cooking (see page 21 ff.) and sautéing ingredients.

NOTICE

Never heat up the mixing bowl when empty.

Speed selector

Turn the speed selector to start the Thermomix TM31. The following speeds are available:

Designation	Speed level	Revolution/min.
Gentle stir		40
Stirring	1–3	100–500
Mixing/blending	4–10	1,100–10,200
Turbo mixing	Turbo	10,200

Gentle stir setting

The gentle stir setting (2) can be selected using the speed selector. At this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred some food in a sauce-pan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.

Stirring

Use the lower speeds 1–3 for gentle mild stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews!

Mixing/blending

Use the speed range from 4 to 10 ③ for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending.
Always be sure to put the speed selector slowly to its desired position with the measuring cup inserted.
This will prevent the food to be chopped from escaping.

⚠ CAUTION

Danger of injury by escaping cold food (Temperature below 60°C)
Hold measuring cup firmly while operating the Thermomix TM31 at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when pressing the turbo button to chop or purée cold food.

Turbo button

Use the turbo button ④ to operate the Thermomix TM31 at maximum speed. The turbo function only works as long as this button is pressed and held.
It is also useful for an "alternating" mode. If, for example, you wish to coarsely chop a large quantity of food, press the turbo button 3 or 4 times (repeat as necessary). In this way, the food will be chopped evenly.

The turbo function is available when the speed selector is set to or to speed level 4 or above. When the speed selector is set to the timer is activated.
Turbo function is not available if the dough mode is activated.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food
Never use the turbo button or abruptly increase the speed when processing hot food (Temperature above 60°C), especially if it has not been heated in the Thermomix TM31. Never hold the measuring cup when processing hot food.

Clockwise/counter-clockwise operation

Press the button on the control panel (1) to reverse the rotating direction of the mixing knife from clockwise to counter-clockwise. Pressing button is possible at any speed selection and .
Counter-clockwise operation is indicated by the symbol on the display.
To switch off counter-clock-wise operation just press the button again.
Counter-clockwise operation is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.

Dough mode

Use dough mode (2) to make heavy yeast dough or bread dough. To activate the dough mode set the speed selector to and press the button on the control panel.

This will start the alternating operation to process the dough evenly in the mixing bowl. This is an imitation of a special kneading procedure used in the baking trade to achieve a high-quality dough.
Dough mode is only available if the mixing bowl has cooled down after cooking to a temperature below 60°C (140°F). If the temperature is higher, a buzzer will sound. To prevent accidental heating of bread dough the electronic system blocks the heating system, Turbo button and counter-clockwise/clock-wise button when dough mode has been selected.

NOTICE

Thermomix TM31 can move

Place your Thermomix TM31 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip. Keep a sufficient distance from the edge of this surface to prevent Thermomix TM31 from falling down.
When preparing dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole appliance to move. Do not, therefore, leave the appliance unattended while it is operating as it might fall from the work surface.

THINGS TO REMEMBER

Sleep mode

If the Thermomix TM31 is connected to mains supply but not used (speed selector is set to) it will automatically switch to standby (sleep mode) after approx. 15 minutes. The display will be blank. To re-activate the appliance press any button on the control panel. To switch the Thermomix TM31 to sleep mode press and hold the button for approx. 2 seconds until “OFF” appears on the display. The appliance can now be re-activated only by a short press on the button. In sleep mode, power consumption of the Thermomix TM31 is less than 1 W. If you do not use the Thermomix TM31 for a prolonged period of time disconnect it from mains power supply.

Electronic motor protection

All recipes in the Thermomix TM31 cookbook have been developed in such a way that the motor protection will not activate if all instructions are observed.
But even if quantities are exceeded, the motor is protected by an automatic switch-off function. In such cases, the display will show the error message “LOAd”. If the motor has turned off:

- Put the speed selector to .
- Remove the mixing bowl from the appliance.
- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid.
- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).
- Re-insert the mixing bowl.
- Re-start the Thermomix TM31 by means of the speed selector.
- If the error message “LOAd” is still displayed after the cooling time please call our customer service.

First time use and high loads

When the appliance is used for the first time it may smell. If the motor is subjected to a high load during food preparation, the motor may overheat and start smelling, in addition to the possibility of an automatic switch-off of the appliance. This is completely harmless and after the cooling-down time indicated above, the appliance will again be in perfect working order.

CLEANING

As with all kitchen appliances or tableware you should clean all parts of your Thermomix TM31 – especially the mixing knife, the mixing bowl, the mixing bowl lid and its sealing ring – thoroughly before using it for the first time and after every usage.

How to clean the mixing bowl and its lid

Take apart the mixing bowl and mixing knife as well as mixing bowl lid and its sealing ring (refer to pages 13, 14, 16).

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp mixing knife
Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

Now, clean the inside and outside of the mixing bowl (without the mixing knife) ①, either in hot water with cleansing agent and a soft cloth or in the dishwasher; the mixing knife, spatula, butterfly, simmering basket, measuring cup, mixing bowl lid and Varoma can be cleaned in the same way.
If food is sticking in the mixing bowl use a special cleansing agent for stainless steel.

Ensure that the contact pins at the bottom of the mixing bowl are always clean and dry. If necessary wipe them off. We recommend that you dismantle the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.

How to clean the mixing knife

To clean the mixing knife hold it under running water with the mixing knife pointing upwards, as shown in picture ②. In order to facilitate the cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Do not leave the mixing knife in dish water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.

Carefully re-assemble the mixing bowl and mixing knife (incl. sealing ring).

How to clean the Varoma

To clean the Varoma wash dish, tray and lid carefully in warm, soapy water or in the dishwasher.
Use a soft, clean cloth and gentle cleansing agents for cleaning ③. Avoid using sharp objects or metal scouring pads, as these will cause scratches.

IMPORTANT:

All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures.
Some foodstuffs such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its sealing ring, the spatula, the simmering basket and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

How to clean the main appliance

Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning.

⚠ WARNING

Danger of electric shock

- Disconnect the appliance from mains power supply before cleaning and if appliance is not used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix TM31 in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing.

Wipe the main appliance with a damp soft cloth and a gentle cleansing agent (1). Use water sparingly to prevent moisture from entering the appliance.

Additional information for cleaning

Some of the plastic parts may become slightly discoloured but this does not affect your health or how the parts function.

If the mixing bowl with mixing knife, mixing bowl lid and measuring cup are only slightly soiled it is sufficient to perform a short mixing operation to clean them. Therefore place approx. 1 litre water and a few drops of cleansing agent into mixing bowl, select speed 5 or 6 and press the button several times. Follow this operation by thoroughly rinsing with water and if necessary use a soft cloth as well.

To improve ventilation during storage, do not close the mixing bowl with the measuring cup.

NOTES FOR YOUR OWN RECIPES

Use similar recipes in the Thermomix TM31 cookbooks as a guide for adapting your own recipes. The easy to understand step by step design of our recipes enables you to prepare your own recipes with your Thermomix TM31.

Order of ingredients

When preparing food according to your own recipes consider the order of the steps, e.g. prepare dry ingredients first.

Weighing the ingredients

Before weighing each ingredient press the ⚖ button and the scales will show 0.000. Add your ingredient.
Attention: Never exceed the 2 litres maximum capacity of the mixing bowl!

Setting time, temperature and speed

You will achieve best results by sticking to the suggested order in the following examples: Presetting of time is necessary if you want to heat the food. If you stir delicate food use the counter-clockwise mode 🔄.

Example: Cooking delicate food

Settings: 5 min/100°C/🔄/speed 1

① set timer to 5 minutes
② press 100°C temperature button
③ press 🔄 button
④ turn speed selector to 1

Example: Chopping vegetables

Settings: 7 sec/speed 5

① set timer to 7 seconds
② turn speed selector to 5

Example: Kneading dough

Settings: 2 min/🥣/🌾

① set timer to 2 minutes
② turn speed selector to 🥣
③ press the button 🌾

Chopping and blending

When chopping ingredients or blending preset first a short time and check the result. If the result you want to achieve is not reached prolong the time.

Heating times

Heating time is dependent on the following:
ⓐ Starting temperature of the ingredients to be heated
ⓑ Quantity, weight and volume of ingredients
Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl or Varoma!
ⓒ Heating conductibility of the food to be prepared
ⓓ Heating level
ⓔ Speed level
ⓕ Use of accessories
(with/without simmering basket/Varoma)

TROUBLESHOOTING

Error:	Action:
The appliance cannot be switched on	Check if the connecting cable has been properly plugged in and if the lid has been locked correctly. Check if the appliance is still in “sleep mode”.
The appliance does not heat	Check if a heating time and temperature have been preset.
The appliance stops during operation	See section entitled “Electronic motor protection” on page 35.
Trouble with scales	Check: while pressing tare button do not touch Thermomix; nothing leans against Thermomix; no tension on the cable; Thermomix ”feet“ are clean; worktop is clean, solid, even and not vibrating; do not slide Thermomix over the worktop.

Error display:

As a special feature the Thermomix TM31 will show the cause for the error on the display. If the display shows “E.r” followed by a two-digit figure please contact the responsible Vorwerk customer service indicating the error message (e.g. E.r 53 = temperature sensor failure) if it is not possible to solve the problem by pulling the mains plug and re-starting the appliance. With respect to “LOAd” please refer to the notes on page 35.

Error messages of the appliance can be reset as follows:

① By pulling the mains plug:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② By turning the speed selector to and then to :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
③ Only by Vorwerk customer service:
E.r 71, 72

⚠ CAUTION

Danger of electric shock
Inspect your appliance and its accessories including the mixing bowl regularly for possible damage. Damaged parts can impair safety.
If damage does occur, do not use the appliance and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

LEGAL REGULATIONS/ COPYRIGHT

For customers living in EU-Member States:

As owner of an electrical or electronic product, you are not allowed by law (according to EU-Directive 2002/96/EC of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the particular national laws of the EU-Member States transforming this Directive) to dispose of this product or its electrical/ electronic accessories as unsorted domestic waste. You should use the designated gratis possibilities for return instead.

Copyright ©

Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Switzerland.
All rights reserved.
This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Directions regarding the US market

Please note that, to date, the Thermomix TM31 (the "Appliance") has and is only being produced, marketed, sold and distributed by Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. ("Vorwerk").

The Appliance has neither been developed/designed for the US market, nor has it been approved for or released in the US market. Accordingly, the Appliance is purposely not being sold or promoted in any way whatsoever by Vorwerk or any other authorised third party in the USA, and no customer service is being provided in relation to the Appliance by Vorwerk or any authorised third party in the USA.

Vorwerk does not and will not accept any liability whatsoever for any damages and/or losses whatsoever (including, but not limited to any direct, indirect, special, incidental, punitive or consequential damages or losses, any loss of profits or loss of business, and any damages in respect of damage, injury or death) in any way arising from or in connection with, or caused by or as a result of the use of the Appliance in the USA (including damages and/or losses due to different voltages being utilized in the USA). Persons utilizing the Appliance in the USA do so entirely at their own risk.

WARRANTY/ CUSTOMER SERVICE

Warranty

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The Thermomix TM31 may only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

Use only parts provided with the Thermomix TM31 (page 10–11) or original spare parts from Vorwerk Thermomix.
Never use the Thermomix TM31 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix.
Otherwise your warranty is rendered void.

Customer service

For detailed information contact your Thermomix advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Produced by
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsvoorschriften 5
Technische gegevens 8
Inleiding/Klantendienst 9

Uw Thermomix TM31 10

Voor u begint 12
Hoe de mengbeker correct aanbrengen 12
Hoe het mes verwijderen 13
Hoe het mes aanbrengen 14

Toebehoren 15
Mengbeker, voetstuk mengbeker 15
Deksel mengbeker, maatbeker 16
Kookmandje 17
Spatel 18
Klopper (vlinder) 19
Varoma 20
Hoe de Varoma onderdelen samenvoegen 20
Hoe de Varoma correct gebruiken 21
Praktisch werken met de Varoma 24

Werken met de Thermomix TM31 25
De Thermomix TM31 opstarten 25
Uitleg bij de symbolen op het controlepaneel 26
Multifunctionele display 27
Wegen en toevoegen met de tarratoets 27
Meer info over de weegfunctie 28
Timertoetsen en timerdisplay 29
Aanpassing van de vooraf ingestelde tijd 30

Temperatuurtoetsen en verlichte temperatuurindicatoren 30
Indicator voor restwarmte 31
Soft start 31
Instelling voor zachtjes opwarmen 31
Varoma temperatuurinstelling 32
Snelheidskeuze 32
Instelling voor zachtjes roeren 32
Roeren 32
Mixen/pureren 33
Turbotoets 33
Met de klok mee/tegen de klok in werken 34
Deegstand 34

Om niet te vergeten 35
Slaapstand 35
Elektronische motorbescherming 35
Bij het eerste gebruik en bij verwerking van zwaar voedsel 35

Reinigen 36
Hoe de mengbeker en het deksel reinigen 36
Hoe het mes reinigen 37
Hoe de Varoma reinigen 37
Hoe het eigenlijke toestel reinigen 38
Bijkomende info over reiniging 38

Nota's voor uw eigen recepten 39
Probleemoplossing 40
Wettelijke voorschriften/Copyright 41
Garantie/ Klantendienst 42

VEILIGHEIDS-VOORSCHRIFTEN! ⚠

De Thermomix TM31 is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingsgebieden. Gelieve voor uw veiligheid de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen vooraleer het toestel een eerste maal te gebruiken en schenkvooral aandacht aan volgende punten.

Bewaar deze handleiding als naslagwerk. Ze maakt deel uit van de Thermomix TM31. Geef de handleiding altijd-met het toestel mee wanneer een derde persoon dit toestel gebruikt.

De Thermomix TM31 is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructies kregen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Op kinderen moet toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het toestel zouden spelen.

De Thermomix TM31 voldoet aan de veiligheidsnormen van het land waarin het werd verkocht door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie.
Vorwerk aanvaardt dan ook geen aansprakelijkheid voor eventuele schade die als gevolg kan ontstaan.

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker steeds uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen en wanneer het toestel een langere periode niet gebruikt zal worden.
- Dompel de Thermomix TM31 niet onder in water. Schoonmaken met enkel een vochtige doek. Er mag zeker geen water of vuil in de behuizing komen.
- Controleer het toestel, zijn onderdelen – waaronder de mengbeker en het aansluitsnoer – regelmatig op mogelijke schade. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Als er schade is, gebruik dan het toestel niet meer en contacteer onze klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.
- De Thermomix TM31 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller. Dit geldt ook in geval van schade aan het aansluitsnoer dat alleen vervangen mag worden door de klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller. Slechte herstellingen of ondeskundige behandeling kunnen grote gevaren met zich meebrengen voor de gebruiker.

Gevaar voor letsel door scherp mes

- Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdert of opnieuw aanbrengt.

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- De maximum vulcapaciteit van de mengbeker (2 liter) mag niet overschreden worden.
- Zie de vulstreepjes op de mengbeker.
- Gebruik de Thermomix TM31 alleen wanneer de schoongemaakte dichtingsring in het deksel correct is aangebracht. Controleer de dichtingsring regelmatig op mogelijke schade. In geval van schade of lek de dichtingsring onmiddellijk vervangen, ten minste iedere 2 jaar.
- Haal het deksel van de mengbeker er pas af wanneer het voedsel gestopt is met bewegen. Dit is vooral belangrijk wanneer u hoge snelheden boven snelheid 5 gebruikt.
- Probeer nooit het deksel van de mengbeker te openen met geweld. Open alleen het deksel van de mengbeker wanneer de snelheidsschakelaar wijst naar de positie deksel openen.
- Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.
- Let op stukjes warm voedsel die door de opening in het deksel zouden kunnen ontsnappen. Plaats de mengbeker juist in de opening en laat het daar staan vooral wanneer u werkt met warm voedsel (bijv. jam, soep) op medium (3–6) en hogere (7–10, turbo) snelheden.
- Wanneer u werkt met zeer warm voedsel (voor temperaturen boven 60 °C), raak dan de mengbeker niet aan of druk niet op de turboknop.
- Gebruik de Varoma niet om grote hoeveelheden voedsel te verwarmen of te bereiden.
- Wanneer de Varoma-temperatuur ingesteld is, altijd trage snelheden (🥄–2) kiezen. Hogere snelheden kunnen leiden tot rondspattend warm voedsel of het schuimen van vloeistoffen.
- Let erop de Thermomix TM31 op een proper, stevig en vlak en niet te verwarmen oppervlak te plaatsen, vooral bij gebruik van de Varoma.
- Zet de Varoma steeds correct op de mengbeker en het toestel.

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Let op hete stoom die ontsnapt aan de zijkanten en de bovenkant van de Varoma tijdens het gebruik.
- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Gebruik nooit de Varoma zonder het Varoma-deksel.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende stoom of de warme druppende vloeistof niet met u in contact kan komen wanneer u het deksel wegneemt.
- Let op hete stoom die zal blijven opstijgen uit de opening van het deksel van de mengbeker wanneer u de volledige Varoma wegneemt.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix TM31 wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete stoom en heet gecondenseerd water.
- Zorg ervoor dat de opening in het deksel van de mengbeker en sommige gleufjes in de Varoma schaal en tray open blijven, anders is het mogelijk dat er stoom ongecontroleerd ontsnapt.

Gevaar voor letsel door contact met hete onderdelen

- Houd het toestel steeds buiten bereik van kinderen en wijs hen erop dat de mengbeker en de Varoma warm zullen worden.

Gevaar voor letsel door ontsnappend koud voedsel (temperatuur lager dan 60°C)

- Houd de maatbeker stevig vast wanneer u de Thermomix TM31 gebruikt op matige (3–6) en hogere (7–10) snelheden of wanneer u op de turbotoets drukt om koud voedsel fijn te hakken of te pureren.

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen onderdelen die geleverd werden met de Thermomix TM31 (pagina 10–11) of originele vervang-onderdelen van Vorwerk Thermomix.
- Gebruik de Thermomix TM31 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix verschaft werden.
- Gebruik alleen de maatbeker om de opening in het deksel van de mengbeker af te sluiten. Bedek het deksel
- van de mengbeker niet met handdoeken of soortgelijke voorwerpen
- Gebruik alleen de spatel met veiligheidsring om voedsel in de mengbeker te omroeren. Gebruik nooit andere voorwerpen zoals lepels, kooklepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden wat in letsel kan resulteren.
- Sluit het deksel van de mengbeker vooraleer de spatel door de opening in het deksel aan te brengen.

Schade aan uw toestel

Thermomix TM31 kan verschuiven

- Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide, vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat de Thermomix TM31 voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen. Wanneer u deeg klaarmaakt of voedsel versnijdt, kan er een onevenwicht ontstaan in de mengbeker zodat het toestel, onder bepaalde omstandigheden, kan verschuiven. Gelieve het toestel tijdens het gebruik daarom niet alleen te laten. Het zou anders van het werkblad kunnen vallen.

Risico op schade

- **door hete stoom:** zorg voor voldoende ruimte is boven de Thermomix en de Varoma (hangkasten, planken) en ook rondom zodat schade door ontsnappende hete stoom voorkomen wordt.
- **door een externe warmtebron:** houd voldoende ruimte is tussen de Thermomix TM31 en externe warmtebronnen zoals radiatoren, kookplaten,ovens enz.
  Plaats de Thermomix of zijn verbindingskabel niet op warmtebronnen (bijv. kookplaten, verwarmingselementen, kachel of oven) omdat ongewild aanzetten schade kan veroorzaken aan het toestel.
- **door lekkend voedsel:** zorg ervoor dat de rubberen sluitingsring onderaan het mes zit. Als er geen sluitingsring is, kan het te mixen of op te warmen voedsel lekken en schade aanbrengen aan het toestel.
- **door onvoldoende koeling van de Thermomix TM31:**zorg ervoor dat de openingen aan beide kanten van het toestel steeds vrij zijn van vetspatten, voeselresten of dergelijke en niet afgesloten zijn. Anders is schade aan het toestel mogelijk.
- **door onjuist gebruik:** gebruik de Thermomix TM31 alleen met wisselspanning en een netvoeding die naar behoren geïnstalleerd werd door een specialist. De spanning van het elektriciteitsnet en netfrequentie moeten overeenkomen met het typeplaatje (op de onderkant van het basisapparaat).

TECHNISCHE GEGEVENS

Conformiteitssymbool/ Conformiteitsteken	
Motor	Onderhoudsvrije Vorwerk-motor met magnetische weerstand. Nominaal vermogen 500 W. Snelheid continu aanpasbaar van 100 tot 10200 toeren per minuut (zachtjes roeren 40 tpm). Speciale snelheidsstand (onderbroken stand) voor deegbereidingen. Elektronische motorbescherming om overbelasting te voorkomen.
Verwarmingssysteem	1000 W stroomverbruik. Beschermd tegen oververhitting.
Geïntegreerde weegschaal	Meet van 5 tot 100 gram in stappen van 5 gram en van 100 tot 2000 gram in stappen van 10 gram (tot max. 6 kg).
Behuizing	Hoogwaardig plastiek.
Mengbeker	Roestvrij staal met geïntegreerd verwarmingssysteem en temperatuursensor. Maximum capaciteit 2 liter.
Voeding	Enkel voor 220 … 240 V 50/60 Hz wisselstroom. Maximum stroomverbruik 1500 W. Uittrekbaar aansluitsnoer, lengte 1 meter.

Afmetingen en gewicht
Thermomix TM31 excl. Varoma

excl. Varoma		**Varoma**	
Hoogte	30,0 cm	Hoogte	11,8 cm
Breedte	28,5 cm	Breedte	38,5 cm
Diepte	28,5 cm	Diepte	27,5 cm
Gewicht	6,3 kg	Gewicht	0,8 kg

INLEIDING/ KLANTENDIENST

Geachte klant,

Proficiat met de aankoop van de Thermomix TM31!

Tijdens de Thermomix TM31 demonstratie heeft u met uw vijf zintuigen de voordelen van uw nieuwe Thermomix ervaren en getest. Een ervaren Thermomixadviseur heeft u geholpen het gebruik van allmogelijke functies te optimaliseren en aan te passeaan uw individuele noden.

Nu bent u klaar om te starten met uw eigenThermomix. Het klaarmaken van heerlijk en gezondvoedsel wordt makkelijk en snel. Het koken met de Thermomix bespaart u tijd voor andere activiteiten.

Deze handleiding maakt u stap voor stap vertrouwd met uw nieuwe Thermomix. Gelieve de handleiding aandachtig te lezen. Bij elke stap zal u ervaren dat we rekening gehouden hebben met uw noden en wensen toen we dit hoogwaardig kwaliteitsproduct ontwikkelden.

Het makkelijk te begrijpen stap-voor-stap ontwerp van onze recepten stelt u in staat uw maaltijden te bereiden zonder dat u een expert hoeft te zijn.

We wensen u, uw familie en uw vrienden veel plezier met uw nieuwe Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Als u vragen hebt of moeilijkheden ondervindt, aarzel dan niet om ons te contacteren:

Uw Thermomix TM31 adviseur:

Naam _____
Telefoon _____
Fax _____
Gsm _____
E-mail _____

Thermomix klantendienst: zie pagina 42.

Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

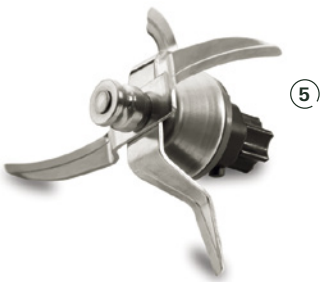
Deze handleiding is beschikbaar in nog meer talen op www.thermomix.com

Versie: 20120816/230

UW THERMOMIX TM31

Controleer nadat u de verpakking hebt geopend of alle Thermomix TM31 onderdelen aanwezig zijn, namelijk:

- Thermomix TM31 inclusief mengbeker en deksel
- Kookmandje
- Klopper (vlinder)
- Maatbeker
- Spatel
- Varoma
- Receptenboek
- Handleiding



1. Eigenlijke toestel
2. Mengbeker
3. Voetstuk mengbeker
4. Dichtingsring mes
5. Mes

9. Deksel mengbeker
10. Klopper (vlinder)
11. Spatel met veiligheidsring
12. Kookmandje
13. Maatbeker
14. Dichtingsring voor dekselmengbeker

Varoma

6. Varoma deksel
7. Varoma tray
8. Varoma schaal

VOOR U BEGINT

Proficiat met uw aankoop van een Thermomix TM31!

Vooraleer u uw Thermomix TM31 voor de eerste maal gebruikt, is het best een demonstratie van een ervaren Thermomix adviseur bij te wonen. Maak u vertrouwd met het gebruik van uw Thermomix TM31.

Voor u begint

Zorg ervoor dat u uw Thermomix TM31 op een schoon, stevig en vlak oppervlak zet zodat hij niet kan gaan glijden. Plaats uw Thermomix TM31 op een vaste plaats in de keuken zodat u het toestel makkelijk kan gebruiken. Reinig uw Thermomix TM31 grondig vooraleer een eerste maal te gebruiken. Volg de instructies in het hoofdstuk over reiniging (pagina 36).

Hoe de mengbeker correct aanbrengen

Vooraleer de mengbeker aan te brengen, dient u er steeds voor te zorgen dat de snelheidsschakelaar op staat ①.Plaats de mengbeker met het handvat naar voor en druk de beker zachtjes in positie ②.

De mengbeker is correct aangebracht als het handvat naar voor gericht is, zoals op foto ②, en als de beker zelf stevig vaststaat in het toestel. Om de mengbeker correct te sluiten, dient u het deksel van de mengbeker vertikaal op de mengbeker te drukken ③. Het merkteken dient naar het handvat te wijzen. Draai daarna het deksel met de klok mee totdat u het op zijn plaats hoort „klikken” ④ Zorg ervoor dat het helemaal gedraaid is tot aan de stop. Draai de schakelaar om de snelheid te kiezen op de positie met gesloten deksel anders kan de Thermomix TM31 niet ingeschakeld worden.

⚠ OPGELET

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel
Probeer nooit het deksel van de mengkom te openen met veel kracht. Open het deksel van de mengkom pas nadat de keuzeknop voor snelheid wijst naar de positie met open deksel .

Hoe het mes verwijderen

Om het mes te verwijderen houdt u de mengbeker met de ene hand vast en draait u met de andere hand het voetstuk van de mengbeker 30 graden met de klok mee en trekt u de basis van de mengbeker naar beneden (5). Houd het bovenste stuk van het mes voorzichtig vast en verwijder het samen met de dichtingsring (6).

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door scherp mes
Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdert of opnieuw aanbrengt.

Belangrijk:
Zorg ervoor dat het mes niet per ongeluk valt.

Hoe het mes aanbrengen

Om het mes opnieuw aan te brengen, volgt u de „verwijder”-stappen in omgekeerde volgorde.

Plaats het mes opnieuw in de mengbeker ① door het door de opening onderaan de beker ②. te duwen.

LET OP

Gevaar voor schade door lekkend voedsel

Zorg ervoor dat de rubberen sluitingsring onderaan het mes zit. Als er geen sluitingsring is, kan het te mixen of op te warmen voedsel lekken en schade aanbrengen aan het toestel.

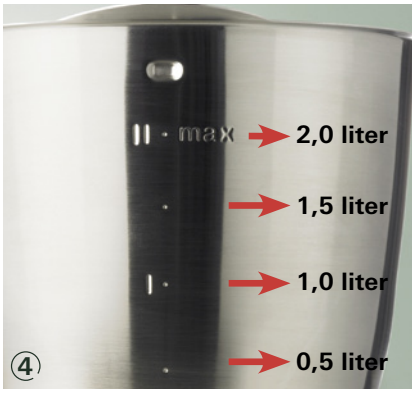
Plaats nu het voetstuk van de mengbeker opnieuw langs onder terug op het mes. Duw het mes door de opening op de bodem van de mengbeker met één hand. Houd met uw andere hand de mengbeker vast en draai (tegelijkertijd) het voetstuk van de mengbeker 30 graden tegen de klok in om te sluiten ③.

TOEBEHOREN

Voor u uw Thermomix TM31 begint te gebruiken stellen we u graag de toebehoren in detail voor. Zij zijn het resultaat van een weldoordacht ontwerp. Over elk onderdeel werd goed nagedacht en elk onderdeel dient dan ook voor meerdere toepassingen.

Mengbeker

Zowel aan de binnen- als aan de buitenkant van de mengbeker staan er markeringen die het vulniveau aanduiden ④. Elke markering komt overeen met 0,5 liter. De mengbeker heeft een maximum capaciteit van 2 liter ⑤.

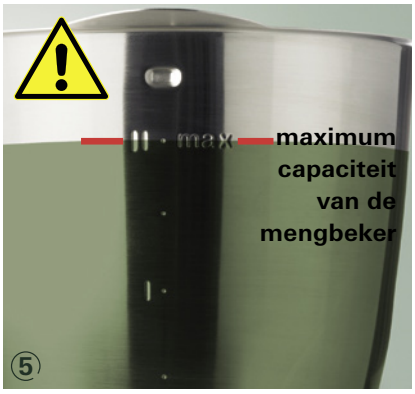


④

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- De maximum vulcapaciteit van de mengbeke (2 liter) mag niet overschreden worden.
- Let op de vulstreepjes op de mengbeker.



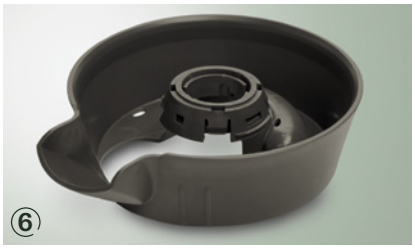
⑤

Voetstuk mengbeker

Het voetstuk van de mengbeker ⑥ gebruikt om het mes in de mengbeker vast en los te maken. De hele mengbeker kan op elk werkoppervlak geplaatst worden. Het is niet nodig om een mat onder de beker te plaatsen.

BELANGRIJK:

Het voetstuk van de mengbeker moet zo ver mogelijk aangedraaid worden om te sluiten. Indien het voetstuk niet correct geplaatst is, kan dit schade berokkenen aan andere onderdelen van de Thermomix.


⑥

Deksel mengbeker

Het deksel van de mengbeker wordt gebruikt om de mengbeker te sluiten. Om veiligheidsredenen zal uw Thermomix TM31 niet starten wanneer dit deksel niet correct op zijn plaats staat en gesloten is. Probeer nooit het deksel open te wrikken wanneer het toestel in werking is.

Zorg ervoor dat de dichtingsring van het deksel correct wordt aangebracht. Plaats het deksel ondersteboven op uw werkblad en duw de ring op het deksel in de drie scharnieren totdat u een klik hoort (1). De dichtingsring zorgt ervoor dat er geenvloeistof of voedsel kan ontsnappen tussen debeker en het deksel.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel
Gebruik de Thermomix TM31 alleen wanneer de schone dichtingsring in het deksel correct is aangebracht. Controleer de dichtingsring regelmatig. Bij schade of lek onmiddellijk vervangen, minstens iedere 2 jaar.

Maak de dichtingsring apart schoon wanneer u het deksel van de mengbeker schoonmaakt.

Maatbeker

⚠VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- Let op stukjes warm voedsel die door de opening in het deksel zouden kunnen ontsnappen. Plaats de mengbeker juist in de opening en warm voedsel (bijv. jam, soep) op medium (3–6) en hogere (7–10, turbo) snelheden.
- Bedek het deksel van de mengbeker niet met handdoeken of soortgelijke voorwerpen.

De maatbeker is een veelzijdig voorwerp: het is een afdichtcup voor de opening in het deksel en voorkomt warmteverlies. Ook zorgt de maatbeker ervoor dat het te koken of te mengen voedsel niet kan ontsnappen.

De maatbeker kan gebruikt worden om ingrediënten af te wegen. Een maatbeker gevuld tot aan de boord bevat 100 ml, een halfgevulde maatbeker (middelste aanduiding) 50 ml.

Plaats de maatbeker altijd in de opening van het deksel met de opening naar boven ②

Alleen wanneer u de vlinder gebruikt, plaatst u de maatbeker met de opening naar beneden. Indien u wat vocht wilt toevoegen, is het niet nodig de maatbeker weg te nemen. Giet het vocht gewoon op het deksel. Het zal geleidelijk in de mengbeker druppelen.

Om ingrediënten toe te voegen door de opening in het deksel, heft u de maatbeker op en doet u de ingrediënten in de mengbeker.

Kookmandje

Het kookmandje van de Thermomix TM31 is gemaakt van hoogwaardig plastiek. Net zoals de maatbeker is het een veelzijdig voorwerp:

- Filteren van fruit- en groentesappen. Hak de groenten of het fruit fijn en pureer ze met de Thermomix TM31. Plaats daarna het kookmandje in de mengbeker en gebruik het als een filter bij het uitgieten van het sap. Gebruik de spatel bij het uitgieten om het kookmandje tegen te houden ③.
- Delicaat voedsel zoals vlees- of visballetjes die nietgeschikt zijn om in hun geheel in de mengbeker klaargemaakt te worden, dienen in het kookmandje-geplaatst te worden. Hier kunnen ze gestoomd worden.
- Voor het koken van bijgerechten (bv. rijst, aardappelen).

Het verwijderen van het kookmandje gebeurt zonder moeite: plaats de haak van de spatel in de inkeping van het kookmandje ④ en trek het mandje omhoog ⑤.De spatel kan te allen tijde weggenomen worden.

- De voetjes aan de onderkant van het kookmandje ⑥ zorgen ervoor dat het sap van het voedsel in het mandje kan lopen.
- Wanneer u vocht in voedsel reduceert (bv. Inkoken voor tomatensaus), plaats dan het kookmandje bovenop het deksel ⑦ i.p.v. de maatbeker.

Spatel

De spatel (1) is een ander voorbeeld van het intelligente design van de Thermomix.

- De Thermomix TM31 spatel is het enige instrument dat u mag gebruiken om de ingrediënten in de mengbeker te mengen of om te roeren (2). Duw de spatel langs de bovenkant in de beker door de opening in het deksel. De veiligheidsring zorgt ervoor dat de spatel niet gegrepen wordt door het mes. Dit betekent dat u de spatel kan gebruiken tijdens het koken, stoven of versnijden.
- De spatel moet gebruikt worden om alle ingrediënten uit de mengbeker te schrapen. De top van de spatel is zo gemaakt dat de spatel precies past tussen het mesgedeelte en de wand van de mengbeker.
- De spatel heeft een speciaal ontworpen veiligheidsring die ervoor zorgt dat de spatel niet van het werkblad kan rollen.
- Wanneer u fruit- of groentesappen filtert, kunt u de spatel gebruiken om het kookmandje op zijn plaats te houden.
- Het verwijderen van het kookmandje met de spatel gebeurt zonder moeite (zie pagina 17, foto 4).

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen de spatel met veiligheidsring (geleverd bij deze Thermomix TM31) om voedsel in de mengbeker om te roeren.
- Klik altijd het deksel vast vooraleer de spatel in de opening in het deksel van de mengbeker te steken.
- Gebruik nooit andere voorwerpen zoals lepels, kooklepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden wat in letsel kan resulteren.

Klopper (vlinder)

- De vlinder ③ (hier op het mes geplaatst ④) zal u helpen om het beste resultaat te bekomen bij het opkloppen van room of eiwitten. Het is eveneenshet perfecte apparaat voor de bereiding van romige pudding of roommengsels.
- Bij het koken van melk of het maken van pudding of sauzen zorgt de vlinder voor een constante beweging van de ingrediënten. Dit vermijdt dat het voedsel blijft kleven.

De vlinder is makkelijk aan te brengen en weer te verwijderen. Breng de vlinder aan zoals op de foto ⑤.Het bolvormige uiteinde laat u toe de vlinder makkelijk te verwijderen. Om de vlinder te verwijderen, houdt u het bolvormige uiteinde vast en trek de vlinder naar boven terwijl u in beide richtingen draait.

⚠ VOORZICHTIG

- Zet het toestel enkel aan nadat u de vlinder op zijn plaats hebt gezet.
- Kies geen hogere snelheid dan niveau 4 wanneer u de vlinder gebruikt.
- Gebruik de spatel en de vlinder nooit samen.
- Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het mes roteert en de vlinder aangebracht is.

Varoma

De Varoma (1) bestaat uit volgende drie onderdelen (2):
- Varoma schaal (onder)
- Varoma tray (midden)
- Varoma deksel (boven)

Alle onderdelen zijn gemaakt van een hoogwaardig plastiek dat geschikt is voor voedsel.

LET OP

- Zet de Varoma steeds weg met het deksel erop (1).
- Gebruik de Varoma enkel met de Thermomix TM31 (niet geschikt voor microgolfoven, oven of andere keukenapparaten).

Hoe de Varoma-onderdelen combineren

Gebruik de Varoma in 1 van deze 2 combinaties:

Combinatie 1:
Varoma schaal + Varoma tray en deksel (2).Gebruik dit om verschillende soorten voedsel samente bereiden, bv. groenten met vlees of vis of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel (bv. gestoomdebroodjes).

Combinatie 2:
Varoma schaal + Varoma deksel (3).
Gebruik dit om grote hoeveelheden van hetzelfde voedsel te bereiden, bv. groenten, aardappelen.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water
Gebruik de Varoma nooit zonder het Varoma-deksel.

BELANGRIJK

Als het Varoma deksel niet in de juiste positie staat, zal er stoom ontsnappen en zal het voedsel binnenin de Varoma niet gekookt worden zoals het hoort.

Hoe de Varoma correct gebruiken

④

⑤

Uw Varoma werd speciaal ontworpen voor de Thermomix TM31 en kan alleen met dit toestel gebruikt worden. Voor u begint met stomen met de Varoma, dient u de Thermomix TM31 correct op te zetten.

Stap 1: Opzetten van de Thermomix TM31
Breng de mengbeker in positie. Vul de beker met ten minste 0,5 liter (500 gram) water om 30 minuten te kunnen stomen. Wanneer u stoomt m.b.v. het kookmandje, zet dan het kookmandje in de beker en vul het met de ingrediënten, bv. aardappelen of rijst. Sluit de meng-beker met het deksel.

Om een variatie aan smaken te bekomen, kunt u een groentebouillon of mix van water/wijn gebruiken i.p.v. water.

Stap 2: de Varoma vullen
Leg het Varoma-deksel ondersteboven op uw werkblad ④ en zet de Varoma-schaal erop. De schaal past precies in de gleuf.
Vul nu de Varoma-schaal losjes met voedse ⑤. Zorg ervoor dat sommige gleufjes open blijven zodat de stoom zich gelijkmatig kan verspreiden. Wanneer u de Varoma vult, leg dan het voedsel dat een langere kooktijd vraagt onderaan, het voedsel dat een kortere kooktijd vraagt, komt dan bovenaan. Het Varoma-deksel onder de Varoma-schaal zorgt ervoor dat het vocht van gewassen groenten, rijp fruit of rauw vlees of vis uw werkblad niet nat zal maken.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Zorg ervoor dat de opening in het deksel van de mengbeker en sommige gleufjes in de Varoma-schaal en -tray vrij blijven, anders is het mogelijk dat er stoom ongecontroleerd ontsnapt.
- Let erop de Varoma correct op de mengbeker en het teostel te zetten.

Wanneer u de Varoma-tray gebruikt, plaats deze dan in de Varoma-schaal. Zorg ervoor dat de Varoma tray losjes en vlak staat. Plaats dan het voedsel erin ①.
Zet de Varoma kaarsrecht op het deksel van de vergrendelde mengbeker (zonder de maatbeker) zodat de Varoma stevig vaststaat ②.

Plaats het Varoma-deksel er bovenop. Het dient los en vlak te zitten zodat het de Varoma goed afsluit en er geen stoom kan ontsnappen.

BELANGRIJK:

Laat de maatbeker nooit in het deksel van de mengbeker zitten wanneer u de Varoma gebruikt. Wanneer het Varoma-deksel niet correct op zijn plaats zit, zal er niet genoeg stoom in de Varoma blijven. Dit zal het kookproces vertragen.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Let op hete stoom die ontsnapt aan de zijkanten en de bovenkant van de Varoma tijdens het gebruik.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix TM31 wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete stoom en heet gecondenseerd water.

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Wanneer Varoma-temperatuur ingesteld is, altijd trage snelheden (🥄 – 2) kiezen. Hogere snelheden kunnen leiden tot rondspattend warm voedsel of het schuimen van vloeistoffen.

Stap 3: Stomen met de Varoma ③
Al wat u moet doen, is de tijd instellen en de Varoma-temperatuur op het controlepaneel. Het stoomproces begint wanneer u de snelheidsschakelaar op een lage snelheid (🥄 – 2) zet. De timer begint te lopen. Het water in de mengbeker of de vloeistof op basis van water wordt opgewarmd tot boven de 100°C waardoor er hete stoom ontstaat. Door de opening in het deksel van de mengbeker van de Thermomix TM 31 stijgt de stoom tot in de Varoma. Het voedsel wordt zachtjes gekookt door de hete stoom. Denk eraan dat de maximale Varoma-temperatuur 120°C is, afhankelijk van de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie.

⚠VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende stoom of de warme druppende vloeistof niet met u in contact kan komen wanneer u hetdeksel wegneemt.
- Let op hete stoom die zal blijven opstijgen uit de opening in het deksel van de mengbeker wanneer u de volledige Varoma wegneemt.

Wanneer de ingrediënten klaar zijn of u wil weten of ze gaar zijn, zet dan de snelheidsschakelaar op stand gesloten of open deksel(⊽/⊽). Om de Varoma te openen, buigt u het deksel van de Varoma lichtjes naar voor zodat de stoom aan de achterzijde kan ontsnappen ④. Zorg ervoor dat het condenswater in de Varoma-schaal en -tray druipt door het Varoma-deksel erboven te houden. Verwijder dan zorgvuldig het Varoma-deksel en plaats het onderste-boven op uw werkblad. Hef de Varoma-schaal en -tray op, wacht enkele seconden zodat het gecondenseerd water op het deksel van demengbeker kan druipen. Plaats vervolgens de Varoma-schaal en -tray op het Varoma deksel.

Praktisch werken met de Varoma

Deze beschrijving toont duidelijk aan hoe makkelijk het werken is met de Varoma. Wees volgende basisregels indachtig wanneer u de Varoma gebruikt:

- Doe voldoende water in de mengbeker.

BELANGRIJK:

30 minuten stomen vraagt 0,5 liter (500 gram) water, voor elke bijkomende 15 minuten 250 gr water toevoegen.

- De bodem van de Varoma-schaal en -tray zijn voorzien van een aantal kleine gaatjes die een gelijkmatige verdeling van stoom in de Varoma toelaten. Schik het voedsel altijd op die manier dateen zo groot mogelijk aantal gaatjes vrij blijven. Het voedsel „losjes" in de Varoma leggen, is meestal voldoende.
- U kunt voedsel van een verschillende dikte en hardheid samen koken. Het voedsel dat een langere kooktijd vraagt, plaatst u onderaan. Het voedsel dat een kortere kooktijd vraagt, plaatst u bovenaan. Bv. groentjes in de Varoma-schaal en vis in de Varoma-tray.
- De groenten zullen gelijkmatig gekookt worden wanneer u ze in stukjes van ongeveer dezelfde grootte snijdt. De opgegeven kooktijden zijn bij benadering en variëren zowel naargelang de kwaliteit, rijpheid en grootte van de ingrediënten als naar uw persoonlijke voorkeur.
- Smeer de Varoma-schaal en -tray in met boter of olie zodat ingrediënten zoals vlees, vis of deeg niet blijven kleven.
- Bind uw sauzen en soepen niet vooraleer het stoomproces beëindigd is. Bindmiddelen kunnen ervoor zorgen dat de stoom niet gelijkmatig ontstaat in de mengbeker en het kookproces vertraagd wordt
- U kunt het Varoma deksel ook ondersteboven keren en het gebruiken als een wateropvang voor de Varoma schaal en de Varoma tray (1). Het kan ook gebruikt worden als tray om voedsel op te dienen dat pas uit de Varoma komt.

WERKEN MET DE THERMOMIX TM31

LET OP

De Thermomix TM31 kan verschuiven
Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide, vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat het toestel voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen.
Risico op schade door hete stoom
Zorg voor voldoende ruimte boven de Thermomix TM31 en de Varoma (hangkasten, planken) en ook rondom zodat schade door ontsnappende hete stoom voorkomen wordt.

②

Zorg voor een vaste plaats in de keuken voor uw Thermomix TM31 zodat hij altijd voorhanden is wanneer u hem nodig heeft.

De Thermomix TM31 opstarten

Trek de elektrische kabel lichtjes uit de behuizing enstop deze in het stopcontact. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig hebt (tot 1 meter). Indien u niet devolle lengte van de kabel nodig hebt, blijft de rest van de kabel in de Thermomix TM31 wat verwarring met andere kabels vermijdt!
Zorg ervoor dat er in de kabel geen vervorming of spanning zit zodat de weegschaal correct werkt. Zet het toestel niet op de kabel. Indien dit toch gebeurt, zal het toestel niet stevig staan en zal de weegschaalniet accuraat wegen. Het toestel is nu operationeel en de display staat op timerstand ②.

Het toestel is geactiveerd of op slaapstand gezet door op de ⏻-knop te drukken.

Vooraleer u de Thermomix TM31 gebruikt, lees dan eerst de volgende tips die uw werk vergemakkelijken:

Een ingebouwde veiligheid zorgt ervoor dat de Thermomix TM31 niet kan werken wanneer de mengbeker niet correct werd geplaatst en het deksel niet goed gesloten werd (de snelheidsschakelaar is geblokkeerd). Ook zorgt de veiligheid ervoor dat het deksel niet kan geopend worden wanneer het toestel in werking is.

De elektronische weegschaal werkt tussen–20°C en +50°C (–4°F en 122°F). Wanneer het toestel in de winter vervoerd werd en de temperatuur onder –20°C (–4°F) ging, wacht dan totdat de Thermomix TM31 weer op kamertemperatuur is. Zo zal de weegschaal perfect werken. Als u uw Thermomix TM31 voor een langere periode niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact zoals u ook doet met de meeste elektrische apparaten (bezuinigen op elektrisch verbruik; zie ook „slaapstand“, pagina 35).

LET OP

Risico op schade bij onvoldoende koeling van de Thermomix TM31:
Zorg ervoor dat de openingen aan beide kanten van het toestel (1) steeds vrij zijn van vetspatten, voedselresten of dergelijke en niet afgesloten zijn. Anders is schade aan het toestel mogelijk.

Uitleg bij de symbolen op het controlepaneel

- Tijdsinstellingen
- Temperatuurinstellingen
- Zachtjes omroeren
- Deegstand
- Tarratoets voor weegschaal
- Met de klok mee of tegen/ de klok in werken
- Gesloten deksel
- Open deksel
- Slaapstand-knop

Multifunctionele display

In het midden bovenaan het controlepaneel zit een digitale display. Deze display geeft de volgende informatie:

- Weegstand
- Tijdsstand
- Tegen de klok in werken werd gekozen
- Thermomix in deegstand

De symbolen en geven aan of het toestel in weegstand of in tijdstand staat. De twee laatstgenoemde werkstanden worden ook weergegeven door de respectievelijke symbolen (of).

2

3

4

Wegen en toevoegen met de tarratoets

De geïntegreerde weegschaal laat u toe alle ingrediënten direct in de mengbeker en Varoma af te wegen. Volg hiertoe de volgende stappen:

Stap 1: Plaats de mengbeker. De display zal de timer 00:00 tonen (2).

Stap 2: Druk op de tarratoets. Wacht op de „piep" en de display zal de weegschaal 0.000 (3) tonen.

BELANGRIJK:

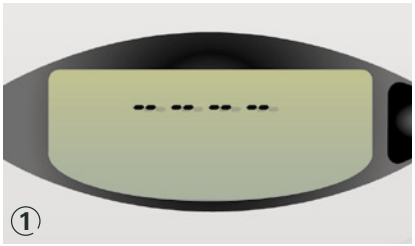
Wanneer u op de tarratoets drukt, raak de Thermomix dan niet aan of leun er niet tegen.

Stap 3: Voeg het eerste ingrediënt toe (max. 2 kg) en controleer de hoeveelheid op de display (4).

Stap 4: Indien u meer ingrediënten wenst toe te voegen, druk opnieuw op de tarratoets en voeg het volgende ingrediënt toe.

Herhaal deze stappen zo vaak als nodig tot aan het maximum gewicht (6 kg). De stap op de graadverdeling tot 2 kg is +/–30 g.

Andere informatie over afwegen



De tarrafunctie werkt van 5 gram tot 6 kg in stappen van 3 maal 2 kg. Wanneer u weegt en ingrediënten toevoegt m.b.v. de tarrafunctie, voeg dan de ingrediënten traag toe omdat er 2 tot 3 seconden voorbijgaan tot de weegschaal het correcte gewicht toont. Waneer u een ingrediënt wegneemt uit de mengbeker nadat u op de tarratoets hebt gedrukt, zal de display volgende foutmelding geven (1).

Wanneer u ingrediënten toevoegt m.b.v. de tarratoets, voeg dan per keer niet meer dan 2 kg toe. Indien u per keer meer dan 2 kg toevoegt, zal de display oplichten en volgende melding geven (2).

Druk altijd eerst op de tarratoets vooraleer te wegen of de tarrafunctie te gebruiken. Dit zal de nauwkeurigheid van de weegschaal verhogen. Let erop het toestel niet te verplaatsen tijdens het wegen.

Nadat u op de tarratoets hebt gedrukt, blijft de Thermomix 5 minuten in weeg-stand tenzij op een andere knop wordt gedrukt of aan de snelheids-schakelaar wordt gedraaid. Na deze 5 minuten gaat de Thermomix terug over op tijdsstand. Wanneer nog eens op de tarratoets wordt gedrukt, starten de 5 minuten opnieuw.

De display geeft u waardevolle informatie tijdens het wegen of toevoegen van ingrediënten. Denk eraan per keer niet meer dan 2 kg toe te voegen.

Timertoetsen en timerdisplay

Volg volgende stappen wanneer u voedsel wil klaarmaken of opwarmen in uw Thermomix TM31:

Stap 1: stel de tijdsduur in
Gebruik de timertoetsen om een tijd in te stellen van maximum 60 minuten (3). Druk op de „+" om de tijdsduur te verhogen, druk op de „–" om deze te verminderen. Om de tijd langzamerhand te veranderen, druk vluchtig op de toets. Houd de „+" ingedrukt om de tijdsduur vlug te laten oplopen (4).

Tijdsinstelling:
0–1 minuut in stappen van **1 seconde**
1–10 minuten in stappen van **30 seconden**
10–60 minuten in stappen van **1 minuut**

Wanneer de display nog op „00:00" staat, kunt u de tijdsduur direct op „01:00" (1 minuut) instellen door vluchtig op de „–" te drukken. Zo hoeft u niet steeds op de "+" te drukken. Ga daarna door zoals hierboven beschreven.

Druk op beide toetsen tegelijk om de tijd terug op „00:00" te zetten (3).

Stap 2: Kies de temperatuur (zie pagina 30)
Kies de gewenste temperatuur om het voedsel op te warmen of te koken. Indien dit niet nodig is, ga dan naar stap 3.

Stap 3: Kies de snelheid (zie pagina 32**)**
Nadat u de snelheid hebt gekozen, telt de ingestelde tijd per seconde af totdat de „00:00" is bereikt. Wanneer u het toestel voor koud mixen gebruikt, zal het toestel vanzelf stilvallen nadat de ingestelde tijd is verstreken. Een belletje zal dan weerklinken om u dit te melden. Wanneer u het toestel gebruikt om te warmen of te koken, zal het mes blijven ronddraaien op stand „zachtjes omroeren" nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om het belgeluid af te zetten, draait u de snelheidsschakelaar terug op ☕/☕.

BELANGRIJK:

Koken en opwarmen zijn enkel mogelijk wanneer een tijdsduur werd ingesteld.

Aanpassing van de ingestelde tijd

De ingestelde tijd kan op elk ogenblik tijdens het bereidingsproces veranderd worden. Druk op de „–" om de tijdsduur te verminderen, druk op de „+" op de tijdsduur te verhogen. Wanneer de snelheidsschakelaar op / gezet wordt vooraleer de ingestelde tijd is verstreken, bv. om een ander ingrediënt toe te voegen, zal de display oplichten en de resterende tijd weergeven tot aan de snelheidsschakelaar wordt gedraaid. Het bereiden kan dus zonder problemen verdergezet worden. Als u het mixen volledig wenst te stoppen vooraleer de ingestelde tijd is verstreken, druk dan gelijktijdig op de twee timertoetsen. Hierdoor zal de display niet meer oplichten en kunt u de tijdsduur opnieuw instellen. Wanneer geen tijd werd ingesteld en de snelheid geactiveerd wordt, zal het toestel automatisch stilvallen na 60 minuten maximum. Een belletje zal dan weerklinken.

Temperatuurtoetsen en verlichte temperatuurindicatoren

De temperatuurtoetsen kunnen gebruikt worden om een temperatuur tussen 37°C en 100°C (99°F en 212°F) in te stellen. Elke toets heeft een gekleurd indicatielampje (1) dat zal oplichten nadat de respectievelijk toets werd ingedrukt:

37°C (99°F) ..... **= groen**
50°C en 60°C (122°F en 140°F) ..... **= geel**
70°C en 80°C (158°F en 176°F) ..... **= oranje**
90°C, 100°C en
Varoma (194°F en 212°F)..... **= rood**

De opgelichte temperatuurindicatoren vormen een referentiepunt. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt tijdens het koken, stopt het indicatielampje met flitsen en gaat het over op continumode. De opgelichte indicatoren tonen de temperatuur die werd bereikt tijdens het opwarmen. Bv. als een temperatuur van 90°C (194°F) werd ingesteld, zal het desbetreffende lichtje beginnen flitsen. De lichtjes 37°C, 50°C, 60°C, 70°C en 80°C (99, 122, 140, 158 en 176°F) zullen één na één oplichten totdat de 90°C (194°F) wordt bereikt. Dan zal dit lichtje stoppen met flitsen en overgaan op continu-mode. De opgelichte temperatuurindicatoren zijn waarden bij benadering. Als u het voedsel niet wenst op te warmen of te koken, zorg er dan voor dat de gekleurde indicatielampjes niet branden. Zet anders de opwarmfunctie af door op de ⏻-toets te drukken. Zo voorkomt u dat de ingrediënten in de mengbeker ongewild opgewarmd worden wanneer een tijdsduur werd ingesteld.

Indicator voor restwarmte

Als de mengbeker opnieuw in het toestel wordt gezet terwijl deze nog warm is, zal het desbetreffende lichtje de resterende temperatuur tonen (slechts 1 lampje in continu-mode, bv. (2) resterende warmte 60°C). Voor opwarmen, koken en stomen kan geen temperatuur worden ingesteld als vooraf geen tijdsduur werd ingesteld. Ga daarom altijd als volgt tewerk: stel altijd eerst de tijdsduur in, daarna de temperatuur en tenslotte de snelheid.

Soft start (boven 60°C/140°F)

Als de turbotoets ingedrukt of de snelheid opgedreven wordt terwijl de temperatuur in de mengbeker 60°C (140°F) of hoger bedraagt (2), zal het elektronisch systeem voorkomen dat er voedsel kan ontsnappen door de snelheid stap voor stap op te drijven. Deze soft start werkt enkel wanneer het voedsel opgewarmd of gekookt werd in de Thermomix TM31. Dan kan de temperatuursensor de werkelijke temperatuur correct meten en de soft start dienovereenkomstig controleren. Als u de Thermomix TM31 gebruikt om voedsel te bewerken dat niet in het toestel werd opgewarmd of gekookt (bv. een jus maken van warme vleessappen), dient u de snelheid langzaam en geleidelijk aan op te drijven.

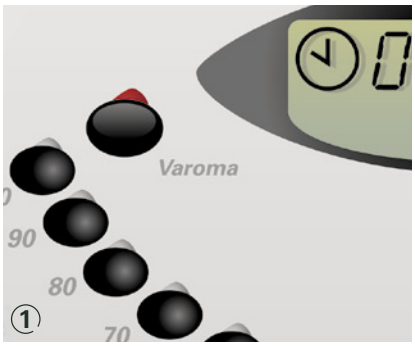
⚠VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel
Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd . Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.

Instelling voor zachtjes opwarmen

Snelheden 2 en 3 werden bedacht als snelheden waarop u het voedsel zachtjes kan opwarmen. Wanneer u dus deze snelheden kiest, stijgt de temperatuur trager waardoor het voedsel zachtjes wordt opgewarmd.

Varoma temperatuurinstelling



Wanneer voor de Varoma temperatuurinstelling (1) wordt gekozen, kunnen temperaturen tot maximaal 120°C (248°F) bereikt worden naargelang de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie. In 15 minuten kunt u op deze instelling 250 g water of een op water gebaseerde vloeistof verdampen. Deze temperatuurinstelling wordt gebruikt om ingrediënten te stomen (zie pagina 21) en te sauteren.

LET OP

Warm de mengbeker nooit op wanneer deze leeg is.

Snelheidsschakelaar

Draai aan de snelheidsschakelaar om de Thermomix TM31 te starten.
De volgende snelheden zijn mogelijk:

Omschrijving	Niveau	Tpm
Zachtjes roeren	🥄	40
Roeren	1–3	100–500
Mixen/pureren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10200

Instelling voor zachtjes roeren 🥄

De instelling voor zachtjes roeren (2) kan gekozen worden met de snelheidsschakelaar. Op deze stand wordt het voedsel zachtjes omgeroerd, vergelijkbaar met het af en toe omroeren van voedsel in een pan. Het voedsel wordt niet fijngehakt zodat grotere stukken overblijven.

Roeren

Gebruik de snelheden 1–3 om het voedsel zachtjes te roeren. Deze lagere snelheden zijn ideaal voor heerlijke stoofschotels!

Mixen/pureren

Gebruik de snelheden 4 t.e.m. 10 ③ om grof, fijn en extra fijn te hakken, te mixen en te pureren. Let erop de snelheid voorzichtig op te drijven naar de gewenste snelheid. Plaats ook altijd de maatbeker. Zo voorkomt u dat er voedsel ontsnapt.

⚠VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door ontsnappend koud voedsel (temperatuur lager dan 60°C)

Houd de maatbeker stevig vast wanneer u de Thermomix TM31 gebruikt op matige (3–6) en hogere (7–10) snelheden of wanneer u op de turbotoets drukt om koud voedsel fijn te hakken of te pureren.

Turbotoets

Gebruik de turbotoets ④ om de Thermomix TM31 op maximum snelheid te gebruiken. De turbofunctie werkt enkel zolang deze toets ingedrukt wordt gehouden. Het is ook nuttig op de alternerende modus. Om bijvoorbeeld grote hoeveelheden voedsel grof te hakken, drukt u 3 tot 4 keer op de turbotoets. Herhaal indien nodig, zo zal het voedsel in gelijke delen gehakt worden.

De turbofunctie is beschikbaar wanneer de snelheidsschakelaar op gezet wordt of op snelheid 4 of hoger. Wanneer de snelheidsschakelaar op gezet wordt, zal de timer geactiveerd worden. De turbofunctie is niet beschikbaar als de deegstand geactiveerd is.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd . Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.

Met de klok mee/tegen de klok in werken

Druk op de -toets op het controlepaneel (1) om de draairichting van het mes te veranderen van met de klok mee naar tegen de klok in. U kunt de -toets indrukken op gelijk welke snelheid en op de -stand.
Tegen de klok in werken wordt op de display aangeduid door het -symbool. Om het tegen de klok in te stoppen, drukt u opnieuw op de -toets. Tegen de klok in werken is bedoeld om delicaat voedsel dan niet fijngehakt hoeft te worden, zachtjes om te roeren.

Deegstand

Gebruik de deegstand (2) om zwaar gist- of brooddeeg te maken. Om de deegstand te activeren, zet u de snelheidsschakelaar op en drukt u op de -toets op het controlepaneel.

Dit zal het deegproces in de mengbeker starten. Dit proces imiteert een speciaal kneedproces dat in de bakkerswereld gebruikt wordt om een hoogkwaliteitsdeeg te bekomen. De deegstand is alleen beschikbaar als de mengbeker na het koken afgekoeld is tot een temperatuur onder 60°C (140°C). Als de temperatuur hoger is, zal een zoemer weerklinken. Om te voorkomen dat het brooddeeg per ongeluk opgewarmd wordt, blokkeert het elektronische systeem het verwarmingselement, de turbo-knop en de tegen de klok in/met de klok mee-knop wanneer voor de deegstand gekozen werd.

LET OP

Thermomix TM31 kan verschuiven
Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide,vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat het toestel voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen.
Wanneer u deeg klaarmaakt of voedsel versnijdt, kan er een onevenwicht ontstaan in de mengbeker zodat het toestel, onder bepaalde omstandigheden, kan verschuiven. Gelieve het toestel tijdens het gebruik daarom niet alleen te laten. Het zou anders van het werkblad kunnen vallen.

OM NIET TE VERGETEN

Slaapstand

Wanneer de stekker van de Thermomix TM31 in het stopcontact steekt maar het toestel niet gebruikt wordt (snelheidsschakelaar staat op), zal het na ongeveer 15 minuten automatisch op stand-by (slaapstand) overgaan. De display zal niets tonen. Om het toestel opnieuw te activeren, drukt u op eender welke toets op het controlepaneel. Om de Thermomix TM31 in slaapstand te laten gaan, drukt u op de -toets gedurende ongeveer 2 seconden totdat „OFF" verschijnt. Het toestel kan nu opnieuw geactiveerd worden door een korte druk op de -toets. In slaapstand bedraagt het verbruik van de Thermomix TM31 minder dan 1 W. Wanneer u de Thermomix TM31 niet gebruikt gedurende een langere periode, raden wij aan de stekker uit het elektrisch stopcontact te trekken.

Elektronische motorbescherming

Alle recepten in het Thermomix TM31 receptenboek werden zo ontwikkeld dat de motorbescherming in geen geval zal geactiveerd worden als alle richtlijnen gevolgd worden. Maar zelfs als de hoeveelheden worden overschreden, is de motor beschermd door een automatische aan/uit-functie. In zulke gevallen zal de display de foutmelding „LOAD" tonen. Wanneer de motor uitgeschakeld werd:

- zet de snelheidsschakelaar op .
- haal de mengbeker uit het toestel.
- reduceer de hoeveelheid in de beker en/of voeg wat vocht toe.
- wacht ongeveer 5 minuten (afkoeltijd).
- breng de mengbeker opnieuw aan.
- start de Thermomix TM31 opnieuw met de snelheidsschakelaar.
- als de foutmelding „LOAD" na de afkoeltijd nog steeds op de display staat, neem dan contact op met onze klantendienst.

Bij het eerste gebruik en bij verwerking van zwaar voedsel

Wanneer het toestel voor de eerste maal gebruikt wordt, kan het zijn dat u een geur opvangt. Wanneer de motor teveel te verwerken krijgt, kan deze verhit geraken en een geur afgeven. Dankzij de automatische beveiliging zal het toestel ook uitgeschakeld worden. Dit is ongevaarlijk, na de afkoeltijd zal het toestel weer volledig operationeel zijn.

REINIGEN

Net zoals alle keukentoestellen of tafelgerei dient u voor het eerste gebruik en na elk gebruik alle onderdelen van uw Thermomix TM31 grondig te reinigen, vooral dan het mes, de mengbeker, het deksel van de mengbeker en zijn dichtingsring.

Hoe de mengbeker en het deksel te reinigen

Haal zowel de mengbeker, het mes als het deksel van de mengbeker en zijn dichtingsring uit elkaar (zie pagina's 13, 14 en 16).

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door scherp mes

Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdert of opnieuw aanbrengt.

Reinig nu de binnen- en de buitenkant van de mengbeker (zonder het mes) (1) ofwel in warm water met reinigingsmiddel en een zachte doek ofwel in de vaatwasmachine. Het mes, de spatel, de klopper, het kookmandje, de maatbeker, het deksel van de mengbeker en de Varoma kunnen op dezelfde wijze gereinigd worden. Wanneer er voedsel in de mengbeker blijft kleven, gebruik dan een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Zorg er voor dat de contactpinnen op de bodem van de mengbeker altijd schoon en droog zijn. Veeg ze schoon indien nodig. We raden aan de mengbeker volledig uit elkaar te nemen voor het reinigen, vooral wanneer u de mengbeker in de vaatwasmachine reinigt.

BELANGRIJK:

Gebruik nooit puntige of scherpe objecten bij de reiniging. Deze kunnen functionele delen schaden of de veiligheid van het toestel aantasten.

Hoe het mes reinigen

Om het mes te reinigen, houdt u het onder stromend water met de ring naar beneden zoals op de foto ②. Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u een borsteltje gebruiken of het mes reinigen in de vaatwasmachine.

BELANGRIJK:

Laat het mes niet te lang in de vaatwasmachine zitten. Dit kan schade berokkenen aan de meslagers.

Zet de mengbeker en het mes (incl. de sluitingsring) weer voorzichtig in elkaar.

Hoe de Varoma reinigen

Om de Varoma te reinigen, kunt u de schaal, de tray en het deksel voorzichtig wassen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Gebruik een zachte, propere doek en zachte reinigingsmiddeleg ③. Vermijd het gebruik van scherpe objecten of metalen schuursponsjes omdat deze krassen zullen veroorzaken.

BELANGRIJK:

Alle onderdelen mogen in de vaatwasmachine.Plaats plastiek onderdelen, in het bijzonder het deksel van de mengbeker, in de bovenste lade van de vaatwasmachine om vervorming door hogere temperaturen te vermijden. Sommige voedingsstoffen zoals kerriepoeder, wortelsap en deze die citroenzuur bevatten, kunnen vlekken veroorzaken. Veeg dergelijke stoffen zo vlug mogelijk van het deksel van de mengbeker, de dichtingsring, de spatel, het kookmandje en alle Varoma onderdelen. Alle resterende vlekken zullen met verloop van tijd verdwijnen en hebben geen invloed op uw gezondheid of hoe de onderdelen werken.

Hoe het eigenlijke toestel reinigen

Trek de stekker eerst uit het stopcontact vooraleer het eigenlijke toestel te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker steeds uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen en wanneer het toestel voor langere tijd niet gebruikt wordt.
- Dompel de Thermomix TM31 niet onder in water. Maak schoon met enkel een vochtige doek. Er mag zeker geen water of vuil in de behuizing komen.

Reinig het eigenlijke toestel met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel ①. Gebruik niet teveel water zodat er geen water in het toestel kan lopen.

Bijkomende info over reiniging

Enkele plastiek onderdelen kunnen een lichte verkleuring ondergaan, maar dit heeft geen invloed op uw gezondheid of hoe de onderdelen werken.

Wanneer de mengbeker met het mes, het deksel van de mengbeker en de maatbeker slechts lichtjes vuil zijn, is het voldoende een korte mixbeurt te doen om deze te reinigen. Doe daartoe ongeveer 1 liter water en enkele druppels reinigingsmiddel in de mengbeker, kies snelheid 5 of 6 en druk enkele keren op de -toets. Spoel daarna grondig met water en gebruik een zachte doek wanneer nodig.

Om de ventilatie tijdens het wegzetten te verbeteren, de mengbeker niet afsluiten met de maatbeker.

NOTA'S VOOR UW EIGEN RECEPTEN

Gebruik gelijkaardige recepten uit de Thermomix TM31 kookboeken als gids om uw eigen recepten aan te passen. Het makkelijk te verstaan stap-voorstap ontwerp van onze recepten laat u toe uw eigen recepten te maken met uw Thermomix TM31.

Volgorde van de ingrediënten

Wanneer u eigen recepten klaarmaakt, respecteer dan de volgorde van de verschillende stappen, bv. maak eerst droge ingrediënten klaar.

Afwegen van de ingrediënten

Vooraleer het eerste ingrediënt af te wegen, drukt u op de -toets. De weegschaal zal 0.000 aanduiden. Voeg uw eerste ingrediënt toe.
Opgelet: overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker, zijnde 2 liter!

Volgorde van de instellingen

U zult het beste resultaat krijgen door de stappen in de volgende voorbeelden te volgen: het instellen van een tijdsduur is nodig wanneer u voedsel wil opwarmen. Mocht u delicaat voedsel willen omroeren, gebruik dan de stand tegen de klok in .

Bv: koken van delicaat voedsel

Stel in: 5 min/100°C/ /snelheid 1
① zet de timer op 5 minuten
② druk op de 100°C temperatuurtoets
③ druk op de -toets
④ zet de snelheidsschakelaar op stand 1

Bv: fijnhakken van groenten

Stel in: 7 sec/snelheid 5
① zet de timer op 7 seconden
② zet de snelheidsschakelaar op stand 5

Bv: kneden van deeg

Stel in: 2 min/ /
① zet de timer op 2 minuten
② zet de snelheidsschaar op
③ druk op de

Fijnhakken en pureren

Wanneer u ingrediënten fijnhakt of pureert, stel dan een korte tijdsduur in en controleer het resultaat. Als het gewenste resultaat nog niet behaald werd, verleng dan de tijdsduur.

Kooktijden

De kooktijd hangt af van volgende punten:
ⓐ de begintemperatuur van de te koken ingrediënten
ⓑ de hoeveelheid, het gewicht en de grootte van de ingrediënten.
Opgelet: Opgelet: overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker of Varoma!
ⓒ het warmtegeleidingsvermogen van het te koken voedsel
ⓓ de gekozen temperatuur
ⓔ de gekozen snelheid
ⓕ het gebruik van toebehoren (met of zonder kookmandje/Varoma)

PROBLEEMOPLOSSING

Foutmelding:	**Actie:**
Het toestel kan niet ingeschakeld worden.	Controleer of het aansluitsnoer correct werd ingeplugd en of het deksel goed werd vergrendeld. Controleer of het toestel zich nog in „slaapstand" bevindt.
Het toestel warmt niet op.	Controleer of de kooktijd en de temperatuur werden ingesteld.
Het toestel stopt tijdens het proces.	Zie hoofdstuk „elektronische motorbescherming" op pagina 35.
Problemen met de weegschaal	Controleer: wanneer u op de tarratoets drukt, kom dan niet aan de Thermomix, er mag niets tegen deThermomix leunen, er mag geen spanning op het aansluitsnoer zitten, de Thermomix „voetjes" moeten proper zijn, het werkblad is proper, stevig, vlak en triltniet. De Thermomix niet over het werkblad schuiven.

Foutmeldingen op de display:

De Thermomix TM31 bezit ook een functie die de reden voor de foutmelding op de display weergeeft. Wanneer de display "E.r' toont gevolgd door 2 cijfers, contacteer dan de Vorwerk-klantendienst en geef deze foutcode door (bv. E.r 53 = de temperatuursensor laat het afweten). Doe dit enkel wanneer u het probleem niet kan oplossen door de stekker uit het stopcontact te trekken en het toestel opnieuw op te starten. Wat de melding „LOAD" betreft zie pagina 35.

De volgende foutmeldingen kunt u ongedaan maken door:

① de stekker uit het stopcontact te trekken:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② door de snelheidsschakelaar eerst op en vervolgens op te zetten:
E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEN, LOAD
③ enkel door de Vorwerk-klantendienst:
E.r 71, 72

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken
Controleer het toestel en de onderdelen waaronder ook de mengbeker regelmatig op mogelijke schade. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Als er schade is, gebruik dan het toestel niet meer en contacteer onze klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.

WETTELIJKE VOOR-SCHRIFTEN/COPYRIGHT

Voor klanten die in de EU-lidstaten wonen:

Als eigenaar van een elektrisch of elektronisch apparaat is het u verboden (volgens EU-richtlijn 2002/96/EC d.d. 27 januari 2003 betreffende oude elektrische en elektronische apparaten en volgens de nationale wetgeving van de EU-lidstaten waarin deze richtlijn werd opgenomen) dit toestel of zijn elektrische/elektronische toebehoren ongesorteerd met het huishoudelijk afval mee te geven. Gebruik daarom enkel de gratis teruggaveplaatsen.

Copyright©

Tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen door Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Zwitserland. Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag – gedeeltelijk of in zijn geheel – worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Richtlijnen met betrekking tot de Amerikaanse markt

Houd er rekening mee dat tot op heden de Thermomix TM31 (het "toestel") alleen werd en wordt geproduceerd, op de markt gebracht, verkocht en gedistribueerd door Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. ("Vorwerk").

Het toestel is niet ontwikkeld/ontworpen voor de Amerikaanse markt, noch is het goedgekeurd voor of vrijgegeven op de Amerikaanse markt. Daarom wordt het toestel met opzet niet wordt verkocht of gepromoot op welke wijze dan ook door Vorwerk of een andere bevoegde derde partij in de Verenigde Staten en wordt er geen enkele klantenservice aangeboden met betrekking tot het toestel, niet door Vorwerk of een erkende derde partij in de VS.

Vorwerk neemt en zal geen enkele aansprakelijkheid opnemen voor eventuele schade en/of verliezen van welke aard dan ook (inclusief, maar niet beperkt tot enige directe, indirecte, bijzondere, incidentele, punitieve schade of gevolgschade of verliezen, verlies van winst of verlies van business, en schade ten aanzien van schade, letsel of overlijden) op enigerlei wijze voortvloeit uit of in verband met of veroorzaakt door of als gevolg van het gebruik van het toestel in de Verenigde Staten (inclusief schade en/of verliezen als gevolg van verschillende voltages die gebruikt worden in de VS). Personen die gebruik te maken van het toestel in de Verenigde Staten doen dit geheel op eigen risico.

GARANTIE/ KLANTENDIENST

Garantie

Controleer uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

De Thermomix TM31 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.

Gebruik alleen onderdelen die geleverd werden met de Thermomix TM31 (pagina 10–11) of originele vervangingsonderdelen van Vorwerk Thermomix. Gebruik de Thermomix TM31 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomixverschaft werden.
Anders geldt de garantie niet.

Klantendienst

Voor gedetailleerde informatie kunt u uw Thermomix adviseur raadplegen, of de verdeler in uw land of kijken op de site www.thermomix.com.
Geproduceerd door:
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

ID: 22910-3312 DE FR IT en NL

VORWERK